



BLAUFRÄNKISCH

Ried Ungerberg 2021

Leithaberger DAC

Boden.	Schieferhaltiger, kalkhaltiger Sandboden
Alter der Reben.	ca. 35 Jahre
Vinifizierung.	Kontrollierte Maischevergärung im Edelstahltank über 14 Tage, 2mal tägliche Überflutung des Maischekuchens
Ausbau.	30 Monate im kleinen Eichenfass mit biologischem Säureabbau
Trinktemperatur.	16-18°C
Alkohol.	14 % vol.
Trockenextrakt.	31 g/l
Restzucker.	1,8 g/l
Säure.	5,5 g/l

 **MARTIN REINFELD**

Weingut Martin Reinfeld · Hauptstraße 19 · A-7081 Schützen am Gebirge