

glatzer
Carnuntum

Blaufränkisch



JAHRGANG
2018

ERNTE
ANFANG BIS MITTE OKTOBER

ALKOHOL
13 % VOL.

LAGERPOTENTIAL*
2

EIGENSCHAFTEN
MITTELGEWICHTIGER ROTWEIN MIT SORTENTYPISCHER
BEERENFRUCHT UND PIKANTER WÜRZE

SPEISENEMPFEHLUNGEN
GEBRATENE ODER GEKOCHTE RINDFLEISCH- ODER LAMM-
GERICHTE, PASTA UND PIZZA

HERKUNFT & BODEN
WEINBAUGEBIET CARNUNTUM, SANDIGE LEHMBÖDEN

VINIFIKATION & AUSBAU
NACH EINWÖCHIGER VERGÄRUNG 9 MONATIGER AUSBAU
IN 2.000 L HOLZFÄSSERN

MOSTGEWICHT BEI DER LESE
17° - 18° KMW

FLASCHENGRÖßEN
0,75 LITER



* LAGERPOTENTIAL:

1 = SOFORT TRINKBAR | 5 = 6 - 10 JAHRE LAGERFÄHIG