Expertise

Blaufränkisch Saignée restsüß

Artikel-Nr. 28

Schon die leuchtende, kräftige Farbe macht Lust auf den ersten Schluck. In der Nase explodiert förmlich ein Korb voller roter Waldbeeren, saftiger Himbeeren und reifer Herzkirschen. Ein Hauch von Hagebutte verleiht ihm eine feine, verspielte Tiefe. Am Gaumen zeigt sich der Roséwein vollmundig und charmant. Die feine Restsüße schmeichelt der Zunge und lässt die Fruchtaromen besonders intensiv strahlen. Trotz seiner Fülle und Geschmeidigkeit behält er durch die markante Blaufränkisch-Struktur eine tolle Balance und Frische.



Rebsorten	Blaufränkisch | Lemberger		
Jahrgang	2025	**Qualitätsstufe**	Landwein | Gutswein
Geschmacksrichtung	restsüß	**Anbaugebiet**	Württemberg

Besonderheiten biologisch | vegan | spontanvergoren

Ausbau Trauben von Hand halbiert · von Hand gelesen · Qualitätskontrolle der Trauben am Sortiertisch · Saftentzug aus Rotweinmaische [ohne Pressvorgang] · Spontangärung mit den eigenen Wildhefen

Aromen von Waldbeeren, Himbeeren, Herzkirschen

fröhlich | modern | geschmeidig | markante Struktur | spürbare Restsüße

passt sehr schön zu scharfen Gerichten, fruchtigen Desserts, Blauschimmelkäse oder als Party-Highlight

8-10 °C

Alkoholgehalt	12,0 %vol
Säure	6,6 g/l
Restsüße	19,1 g/l
Trinkreife	2026 - 2029

Aus Liebe zur Natur.

Weingut VINÇON - ZERRER | Benjamin Zerrer
Heilbronner Str. 50 · D-75038 Oberderdingen [Ortsteil Großvillars] · T 07045.761 · weingut@vincon-zerrer.de