



## **BLAUFRÄNKISCH**

Als Hauptsorte in den Ruster Rieden, gehört der Blaufränkisch in diversen Ausbaumformen natürlich auch in das Weinrepertoire der Schreiners! Unser BLAUFRÄNKISCH überzeugt durch seine Unkompliziertheit und seine tiefe Kirschfrucht. Der typisch herbe Charakter eines Blaufränkischen wird aus Überzeugung von der „Nicht-Einheitsverbreitung“ dieses regionalen und herausfordernden Produkts im Wein von uns bewusst erhalten. Dadurch nähern sich die BLAUFRÄNKISCH -TrinkerInnen ein Stückweit dem Lebensgefühl in unserer Region und Gernot Schreiners Philosophie vom Weinmachen an.

### **BLAUFRÄNKISCH 2011**

Sorten:	Blaufränkisch
Beschreibung:	Komposition aus Kirschen und Sauerkirschen, Beerenmix und Bergkräuter, samtig, schönes Tannin
Serviertemperatur:	um 16°C
Ernte:	Selektionierte und sortenspezifische Handlese Ende September
Verarbeitung:	Biologischer Säureabbau; Ausbau in alten, großen Fässern, 14 Monate
Analyse:	Alkohol: 13%, Restzucker: 1,1g/l, Säure: 6,1‰
Abfüllung:	22.11.2011

### **BLAUFRÄNKISCH 2010**

Sorten:	Blaufränkisch
Beschreibung:	Vollreife Kirschen, Weichselkonfit, geschmeidiger Abgang; Modellhaft für einen BF
Serviertemperatur:	um 16°C
Ernte:	Selektionierte und sortenspezifische Handlese Ende September
Verarbeitung:	Biologischer Säureabbau; Ausbau in alten, großen Fässern, 14 Monate
Analyse:	Alkohol: 12,3Vol%, Restzucker: 1,0g/l, Säure: 5,6‰
Abfüllung:	22.11.2012

### **BLAUFRÄNKISCH 2009**

Sorten:	Blaufränkisch
Beschreibung:	Ausgereifte Kirschvariationen, starke Beerenfrucht, beispielhaft für seine Kategorie
Serviertemperatur:	um 16°C
Ernte:	Selektionierte und sortenspezifische Handlese Ende September
Verarbeitung:	Biologischer Säureabbau; Ausbau in alten, großen Fässern, 14 Monate
Analyse:	Alkohol: 13,3Vol%, Restzucker: 1,0g/l, Säure: 6,0‰
Abfüllung:	26.11.2010



### **BLAUFRÄNKISCH 2008**

Sorten: Blaufränkisch  
Beschreibung: Ausgereifte Kirschvariationen, Brombeere, volle Frucht, geschmeidiger Abgang  
Serviertemperatur: um 16°C  
Ernte: Selektionierte und sortenspezifische Handlese Ende September  
Verarbeitung: Biologischer Säureabbau; Ausbau in alten, großen Fässern, 14 Monate  
Analyse: Alkohol: 13,0Vol%, Restzucker: 1,9g/l, Säure: 6,2‰  
Abfüllung: 25.11.2009

### **BLAUFRÄNKISCH 2007**

Sorten: Blaufränkisch  
Beschreibung: Weichselrot, tiefer Brombeere- und Kirschmix, angenehme Blaufränkisch-Struktur  
Serviertemperatur: um 16°C  
Ernte: Selektionierte und sortenspezifische Handlese von Anfang bis Ende September  
Verarbeitung: Biologischer Säureabbau; Ausbau in alten, großen Fässern, 14 Monate  
Analyse: Alkohol: 12,9Vol%, Restzucker: 1,7g/l, Säure: 7,3‰  
Abfüllung: 25.11.2008

### **BLAUFRÄNKISCH 2006**

Sorten: Blaufränkisch  
Beschreibung: Ausgereifte Kirschvariationen, versteckte Zimtklänge  
Serviertemperatur: um 16°C  
Ernte: Selektionierte und sortenspezifische Handlese von Ende September bis Mitte Oktober  
Verarbeitung: Biologischer Säureabbau; Ausbau in alten, großen Fässern, 14 Monate  
Analyse: Alkohol: 12,8Vol%, Restzucker: 1,6g/l, Säure: 6,6‰  
Abfüllung: 20.11.2007

SCHEINER