



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 2012

Sorten	Blaufränkisch
Beschreibung	Wechselfrucht, Veilchen, Rote Beeren, kernig, stoffig, ein Klassiker für Blaufränkisch Fans
Lagen	Gemärk, Oggauer Satz
Boden	Leithakalk Sand und Sandstein
Ernte	Selektionierte und sortenspezifische Handlese Mitte September
Verarbeitung	Biologischer Säureabbau Ausbau 14 Monate in alten, großen Holzfässern
Abfüllung	22. November 2012
Analyse	Alkohol 13,0% Restzucker 1,0g/l Säure 5,2‰
Serviertemperatur	16°C
	Rindschnitzel natur im Saft
Speiseempfehlung	Steinpilzsauce mit Tagliatelle Beuschel

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



SCHREINER

Bio-Weinbau Schreiner • Gernot & Victoria Schreiner • Hauptstraße 4 • A-7071 Rust
Tel.: +43 (0)688/8229591 • E-Mail: office@weinbau-schreiner.at • Web: www.weinbau-schreiner.at