



2023 «RADEBEUL» Blaufränkisch VDP. ORTSWEIN

Jahrgang	2023
Rebsorte	100 % Blaufränkisch
Ausbau	18 Tage Maischegärung 14 Monate im 500 L Fass unfiltriert abgefüllt
Säure	4,8 g/l
Restzucker	1,9 g/l
Sensorik	<p>In der Nase zeigt sich der Wein mit dunkler Kirsche, Waldbeeren, ätherischer Kräuterwürze und einem Hauch Grafit. Das Holz bleibt dezent und verleiht Tiefe, ohne vordergründig zu wirken. Am Gaumen ist der Blaufränkisch saftig, klar und präzise, mit feinkörnigem Tannin, belebender Säure und einem langen, würzigen Abgang. Die Textur ist typisch für Löss und Lehm: offen, charmant und zugleich strukturiert.</p> <p>Ein eigenständiger, fein gezeichneter Blaufränkisch mit historischem Boden und moderner Handschrift.</p>
Trinkempfehlung	12-14°C