



WEINGUT MICHAEL AUER

Michael Auer Blaifränkisch

Mørk rubinrød farge. Ren og aromatisk duft av røde bær og urter. Frisk smak, blåbær og hint av lakris. Bløte tanniner og med en fin syrlig krydderfinish. Fermentering på 500 L tønner hvor 20% er ny Østerriksk eik. Etter 18 mnd modning på fat får vinen et fint hint av røyk. Blaifränkisch er Michael Auers personlige favoritt: tanninstrukturen i Blaifränkisch gjør den til en meget stor vin. "En ideell og typisk vin fra Carnuntum, må gjenspeile egenskapene til druesorten og regionen, Vinen må ha ryggrad, balanse og harmoni." - Michael Auer

VINMONOPOLET: **255,-**

Horeca veil. ekskl. mva: **224,84**



Lam og sau



Friskhet



Blaifränkisch 100%



Lyst kjøtt



Fylde



Drikkeklar nå, men kan også lagres



Småvilt og fugl



Frisk, bløte tanniner, god munnfølelse.

Vinmonopol nr	16321301	Alkoholprosent	13%	Varetype	Rødvin
EPD nr	6318794	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	< 3 g/l
Land	Østerrike	Utvalg	-	Syreinnhold	5 g/l
Distrikt	Niederösterreich	Forpakning	75 cl, Glass	Segment	-