



Froschkönig 2017

Qualitätswein quality wine

Rotweincuvée, märchenhaft verführerisch.

Red wine blend, fabulous seductive.

Kostnotiz:

Kräftiges Purpurrot. In der Nase sehr anregend, fruchtige Noten wie Kirschen und Zwetschkenröster, dazu ein eleganter Veilchenduft, eingebettet in dunkle Schokolade. Am Gaumen trocken und extraktsüß, die seidigen Tannine verbinden sich perfekt mit einem geschmeidigen, vollen Körper. Im Abgang unglaublich saftig. Verlangt sofort nach einem neuen Glas!

Tasting-notes:

Dark rubyred. very stimulating on the nose, fruity notes of cherries, plum butter and delicate violets, accompanied by dark chocolate. On the palate dry with extract sweetness, the silky tannins perfectly joining the smooth and full body. Incredibly juicy finish. Makes you want to sip and sip again!

Vinifikation: 14 Tage Maischegärung mit Überfluten, 12 monatige Lagerung in gebrauchten Barriques und großem Holzfass (5.500 Liter)
vinification: 14 days mash fermentation with pump-overs, matured for 12 months in used barriques as well as large wooden casks (5.500 liters)

Speisempfehlung: Gebratenes und geschmortes Rind- und Schweinefleisch, Nudelgerichte, typisch pannonische Gerichte wie Gulasch oder gefüllte Paprika.

Recommended food pairing: Roasted and braised beef and pork, pasta, typical pannonian dishes like goulash and stuffed bell peppers.

Rebsorten / variety: Blaufränkisch, Merlot, Zweigelt

Ertrag / yield: selektive Handlese / 52 hl/ha
selective, manual harvest 52 hl/ha

Alkohol / alcohol: 13,5% Vol.

Trinkreife / maturity: 2019 – 2023

Temperatur / temperature: 14 - 16°C

EAN Code 900 3634 00 2076