

# FRANZ SCHINDLER

CUVÉE PUR 2017  
BLAUFRÄNKISCH / CABERNET  
SAUVIGNON / MERLOT



---

## TERROIR

Eine Lagenselektion: Deshalb auch ein bunter Terroirmix. Grundgestein der den angibt ist verwitterter Urgestein mit etwas Mergel und Kalk.

---

## REBSORTE

50 % Blaufränkisch, Merlot  
50 % Cabernet Sauvignon

## LAGE

Lagenselektion

---

## AUSBAU

Gärung im Stahltank. Umzug in das Granbarrel Granitfass. Lagerung für zehn Monate auf der Feinhefe, danach Abfüllung in die Granbarrel Burgunder-Flasche.

---

## TRINKREIFE

2017 bis 2029

## VERSCHLUSS

Schraubverschluss

---

## EMPFEHLUNG

Der perfekte Wein für Gansl und Wild. Jedoch wegen seiner angenehmen Tannine eignet sich dieser Rotwein auch hervorragend zu schweren Fischgerichten.

---

## ANALYTISCHE ANGABEN

Alk. Gehalt: 13,5 vol./Alc. - Restzucker: 1,0 Gramm/l - Säure: 4,6 Gramm/l

---

## GESCHMACKSPROFIL

Intensiver Früchtemix von reifen Weichseln über Herzkirsche und Beerenfrüchten bis hin zu Pflaumen und Zwetschenröster. Zart untermalt von Lakritze und kühler Himbeere. Am Gaumen sehr komplex mit viel Würze. Massig mürbe Tannine umspülen den Gaumen und werden am Abgang von einem fruchtbetonten, lang anhaltenden Säurebogen abgelöst.



GRANBARREL