

Franz 365

Südsteiermark DAC 2021



Lage: Trauben aus den Sernauberger Weingärten

Boden:

„Gamlitzer Schlier“ geprägt von Mergel und Sanden

Vinifikation:

Selektionierte Handlese, gekühlte Vergärung mit
Reinzuchthefen und Ausbau im Edelstahltank

Weinbeschreibung:

Franz 365, ein Weingenuss für alle Tage. Ein Cuvée aus den steirischen Hauptsorten mit einem wunderschönen Duft aus Zitrus, Johannisbeere und Holunder. Am Gaumen präsentiert sich der Wein sehr vollmundig und spiegelt das wieder, was man in der Nase riecht.

Alkohol: 13,0% vol.

Restzucker: 2,0g/l

Säure: 5,6g/l

Speisenempfehlung:

Schöner Terrassenwein und ein Trinkvergnügen für jeden Tag.

Trinktemperatur: 6-8° C

SÜD —————
STEIERMARK




SERNAUBERG