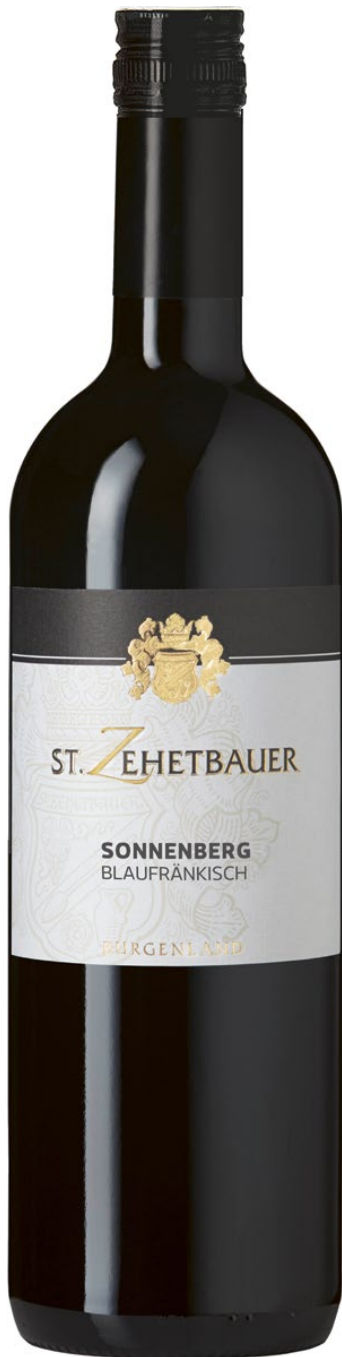




WEINGUT  
**ST. ZEHETBAUER**



## **BLAUFRÄNKISCH SONNENBERG 2018**

Vormals als „Mönchsacker“ geführt, werden die Trauben dieses Weinguts-Klassikers nunmehr als Teil der übergeordneten Großlage Sonnenberg angebaut. Damit gliedert sich dieser Blaufränkisch perfekt in die Herkunftspyramide ein. Ausgebaut imahltank und teilweise in gebrauchten Fässern, verführt der Sonnenberg mit puristischem Fruchtausdruck aus kirschigen und zart tabakigen Noten, einer eleganten, feinnervigen Stilistik, schön eingebundenem Tannin und tollem Trinkfluss.

*Hauptbodentyp: Leithakalk und Glimmerschiefer*

*Lagerfähigkeit: rund 6 Jahre*

*Speiseneempfehlung: Antipasti, Pasta, Quiches, Burger, Gegrilltes, Schnittkäse*

---

**Flaschengrößen** 0,75 L

---

<b>Artikelnummer</b>	0126BF18
<b>Rebsorte</b>	Blaufränkisch
<b>Geschmack</b>	Trocken
<b>Alkoholgehalt</b>	13% Vol.
<b>Restzucker</b>	2,2 g/l
<b>Säure</b>	4,9 g/l
<b>Verschluss</b>	Drehverschluss
<b>Allergene</b>	Enthält Sulfite

---

**91+/100**  
A La Carte

**91/100**  
Falstaff