



### Degustation

Glänzend klares, mittleres Rubinrot, weichselartiger, feinfruchtiger Duft. Im Geschmack samtig – herb, harmonisch und finessenreich. Ein Blaufränkisch der Extraklasse, elegant und nuancenreich.

### Speiseempfehlung

Wild- und Rindfleischgerichten, guter Begleiter zu mittelharten, nicht zu stark gewürzten Käsesorten,.

<b>Traubensorte</b>	<b>Riede / Boden</b>	<b>Klassifizierung</b>	<b>Weinbaugebiet</b>
Blaufränkisch	Löss		Mittelburgenland - Austria
<b>Qualitätsstufe</b>	<b>Rebenerziehung</b>	<b>Weinbereitung</b>	<b>Lagerung</b>
Qualitätswein, trocken, 13,5% Vol. Alkohol	Hochkultur mit 4300 Stöcken/Hektar	6 Tage Maischevergärung, danach Lagerung im großen Holzfass.	bis 5 Jahre Die ideale Trinktemperatur liegt zwischen 12 und 15 Grad.

TRADITIONSWEINGUT  
Peter Dolle



Herrengasse 2  
A-3491 Strass im Strassertal

[www.dolle.at](http://www.dolle.at)  
[weingut@dolle.at](mailto:weingut@dolle.at)

T + 43 (0) 2735 2326  
F + 43 (0) 2735 2857