



## Gutswein

### Rotwein Cuvée Fränk trocken

Kategorie:	Rotwein – easy drinking
Jahrgang:	2017
Alkohol:	12,5 % vol.
Restzucker:	6,6 g/l
Säure:	5,0 g/l
Bodenart:	Löss und Muschelkalk
Rebsorte:	Domina und Regent

#### Ausbauart:

Handlese, 100% gesundes Lesegut, schonende Traubenverarbeitung, Maischegärung, Biologischer Säureabbau, Lagerung im Edelstahltank

#### Weinbeschreibung:

Fränk begeistert durch intensive Brombeer- und Krischaromen, Mokka und zarte Tabaknuancen. Am Gaumen wirkt er beerig, kräftig und harmonisch. Der ideale Begleiter für gemütliche Pizza-/Pasta-Abende zu zweit oder mit Freunden.

#### Wissenswertes:

Märry & Fränk: Woher die beiden Namen kommen?

2011 wurde ein alter Weinberg gekauft – nicht mit Stahlpfählen wie heutzutage üblich, sondern noch mit Holzpfehlen. Beim Rebschnitt fiel mir die Schere aus der Hand und als ich sie aufhob, sah ich in dem Holzpfehl die beiden Namen Märry & Fränk eingraviert! Wer die beiden Unbekannten sind oder waren haben wir (leider) bis heute noch nicht herausgefunden!