













*La cuvée Deutschkreutz 2019 est une belle introduction au cépage blaufränkisch, avec ses arômes de cerise noire, de mûre confite, de poivre noir et de feuille de tabac. La bouche est croquante, fraîche, avec des tannins soyeux et intégrés.*



0,75 cl – 13,5%

## Deutschkreutz 2019

-  Vin rouge
-  Blaufränkisch 100%
-  Viticulture raisonnée / vignes de 15 à 20 ans
-  210 m / sols limoneux-calcaire
-  Elevage en cuve inox
-  Servir entre 15 et 17 ° C
-  Optimal : 2020-2026
-  Pas besoin de carafer
-  Pizza quatre saisons, faisan au cidre et aux pommes, lasagnes à la bolognaise, steak haché et frites maison...
-  Moelleux au chocolat, cake à l'ananas, pithiviers, crêpes et pâte à tartiner...

*Silvia Heinrich est l'une des grandes figures du blaufränkisch. En 2009, elle reprend le domaine familial et se concentre sur la production de cépages rouges. Son vignoble, surnommé le Goldberg, signifie « le grand cru des rouges ».*