

# FISCHER

Christian



## Blauer Portugieser CLASSIC 2011

<b>Sorte/n:</b>	Blauer Portugieser
<b>Alter der Reben:</b>	46 Jahre
<b>Riede:</b>	In den Robbingen
<b>Ertrag:</b>	50 hl
<b>Bodenart:</b>	Schottrig mit lehmigen Unterböden
<b>Bodenpflege:</b>	Dauerbegrünung in jeder zweiten Zeile
<b>Erziehungsform:</b>	Hochkultur
<b>Lese:</b>	Handlese am 20. September 2011
<b>Gradation:</b>	19,5 KMW
<b>Gärung:</b>	im Stahltank, Maischestandzeit 7 Tage
<b>Malolaktik:</b>	in Stahltank
<b>Ausbau:</b>	im großen Holzfass
<b>Alkohol:</b>	12,5 Vol %
<b>Säure:</b>	5,6 g/l
<b>Restzucker:</b>	1,0 g/l
<b>Trinktemperatur:</b>	15 Grad
<b>Gesamteindruck:</b>	Rubinrot, jugendlich frische Nase, mit leisen Röstaromen, jugendlich fester Geschmack mit sauberer Beerenfrucht.
<b>Kulinarischer Tipp:</b>	Der Begleiter schlechthin für italienische Pasta und Pizza! Ein Rotwein, der auch sehr gut zu kräftigen Fischen passt. Harmoniert ausgezeichnet mit gekochtem Rindfleisch.
<b>Christian Fischer über seinen Blauen Portugieser:</b>	„Unsere Ältesten Anlagen! Darin sieht man, dass der Portugieser bei uns eine lange Tradition hat und hoffentlich bald wieder seinen verdienten Platz einnimmt. Ein milder Rotwein, den wir im Sommer auch gern leicht gekühlt trinken!“