



55051921 | 2021

NIERSTEINER BLAUFRÄNKISCH



St. Antony



Deutschland
Rheinhessen



100% Blaufränkisch

ST. ANTONY

ARTIKELBESCHREIBUNG

Waldbeere, Brombeere, Nadelwald und holzige Noten. Klar und feinsaftig, lebendig und frisch, feste Struktur mit Kraft und Rückgrat, Waldbeere, eine Vanillenote, angetrocknete Sauerkirschen und Nadelwald, sehr extraktreich und tief, präsenze, jedoch samtige Tannine, ein Hauch Extraktsüße, langes Finale mit würzigen Noten nach Wald und Kirschen.



Serviertemperatur

16.0 °C bis 18.0 °C

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Edeltahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
Biokontrollstellenummer	DE-ÖKO-039
EAN Flasche / EAN Karton	4040543100252 4040543600257

ANALYSE

Alkoholgehalt	13.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	St. Antony Weingut GmbH & Co. KG 55283 Nierstein

ST. ANTONY

PRODUZENTEN-INFO

Gegründet 1920 in Nierstein, ist das Weingut St. Antony heute mit 60 Hektar Besitz eines der größten VDP. Weingüter. 55 Hektar der Weinberge liegen in Nierstein, davon allein 43 im weltberühmten Roten Hang, dieser rot leuchtenden, 5 km langen und 800 m breiten Abbruchkante aus 280 Mio. Jahre-alten roten Gesteinsschichten.

Rotliegendes ist, ähnlich wie Schiefer, ein sehr guter Wärmespeicher und bringt Weine mit viel Tiefe, Finesse und moderater Säure hervor, was die Weine so einzigartig macht. Riesling, Chardonnay, Weißburgunder, Pinot Noir und Blaufränkisch werden hier angebaut.

Seit 2018 besteht das Weingutsteam u.a. aus Dirk Würtz als geschäftsführender Gesellschafter, Kenneth Barnes als Vertriebsleiter und Sebastian Strub als Produktionsleiter.

Im Bewusstsein um die Verantwortung ihres einzigartigen Lagenportfolios, 50% der Weinberge sind Einzellagen unter anderem im Pettenthal, Hipping, Ölberg, Orbel und Brudersberg, bewirtschaftet das Weingutsteam die gesamte Rebfläche, inkl. die enorm arbeitsintensiven und aufwendigen Steillagen, zertifiziert ökologisch und sogar Demeter zertifiziert.