

FISCHER

C h r i s t i a n



Blauer Portugieser CLASSIC 2011

Sorte/n:	Blauer Portugieser
Alter der Reben:	46 Jahre
Riede:	In den Robbingen
Ertrag:	50 hl
Bodenart:	Schottrig mit lehmigen Unterböden
Bodenpflege:	Dauerbegrünung in jeder zweiten Zeile
Erziehungsform:	Hochkultur
Lese:	Handlese am 20. September 2011
Gradation:	19,5 KMW
Gärung:	im Stahltank, Maischestandzeit 7 Tage
Malolaktik:	in Stahltank
Ausbau:	im großen Holzfass
Alkohol:	12,5 Vol %
Säure:	5,6 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Trinktemperatur:	15 Grad
Gesamteindruck:	Rubinrot, jugendlich frische Nase, mit leisen Röstaromen, jugendlich fester Geschmack mit sauberer Beerenfrucht.
Kulinarischer Tipp:	Der Begleiter schlechthin für italienische Pasta und Pizza! Ein Rotwein, der auch sehr gut zu kräftigen Fischen passt. Harmoniert ausgezeichnet mit gekochtem Rindfleisch.
Christian Fischer über seinen Blauen Portugieser:	„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!“