

ALTENBERG BLAUFRÄNKISCH 2018

FALSTAFF 94 Punkte

A LA CARTE 97 Punkte

Ausbau

Vergoren im Stahltank, Lagerung 16 Monate in gebrauchten Barriques dann 10 Monate in 1200 Liter Fässern.

Beschreibung

Elegante Stilistik, fruchtig und viel Frische.

Der tonige Boden sorgt für hervorragenden Wasserhaushalt, der Muschelkalk im Boden sorgt für Spannung und Finesse.

Hohes Reifepotenzial.

Speiseempfehlung

Gebratenes Rinderfilet

Wildbraten mit Pilzen

Dunkles Fleisch, kräftige Saucen

Ernte 19.09.2018

Abfüllung 13.04.2021

Alkohol (Vol%) 14,5

Säure (g/Liter) 5,7

Restzucker (g/Liter) 1,8

Formate (in Liter) 0,75, 3, 6

Serviertemperatur 15°C

2018: Kalt und warm, perfekt dosiert.

Endlich wieder ein kalter Winter mit tiefen Temperaturen! Bei deutlichen Frostphasen erfrieren Schädlinge und Pilzsporen, das erleichtert den Pflanzenschutz. Der März war sehr kühl und regenreich – somit war in den Böden genug Feuchtigkeit für den Vegetationsstart gespeichert. Im April hatten wir Rekordwerte von bis zu 30 °C. Die hohen Temperaturen und das ausreichend vorhandene Wasser ließ die Reben schnell wachsen. Dadurch setzte die Blüte zwei Wochen früher als sonst ein. Das Wetter blieb warm, vierzehn Tage nach der Blüte setzten Regenfälle ein, die den Trauben die Möglichkeiten gaben, viele Extraktstoffe einzulagern. Die Ernte war mit Ende August sehr früh, doch die Trauben hatten seit der Blüte hundert Tage lang Zeit, um physiologisch ideal auszureifen. Ein Jahrgang, der sehr harmonisch und zugänglich ist. Die Premiumweine haben kräftige, reife Gerbstoffe und Tannine und sind somit perfekt für eine längere Lagerung geeignet.

Biodynamisch

Vegan

