

ALTENBERG BLAUFRÄNKISCH 2020

FALSTAFF 97 Punkte

A LA CARTE 99 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	26.09.2020
Abfüllung	19.07.2023
Alkohol (Vol%)	14,0
Säure (g/Liter)	6,2
Restzucker (g/Liter)	1,0
Formate (in Liter)	0.75, 3, 6
Serviertemperatur	15°C

2020: Eleganz und Struktur

Nach einem extrem trockenen Winter hatten wir erneut einen sehr frühen Austrieb. Auch die erste Vegetationsphase war von Trockenheit geprägt. Erst Ende Mai kamen die langersehten Niederschläge.

Der Sommer hingegen war nicht zu heiß mit regelmäßigen Niederschlägen. Durch die biodynamische Bewirtschaftung kamen die Reben mit diesen speziellen Anforderungen sehr gut zurecht.

Die Ernte begann in der zweiten Septemberwoche bei sehr guten Bedingungen. Wir hatten warme Tage und kühlere Nächte, wodurch die Frucht und Eleganz sich schön ausprägen konnten.

Bio
Vegan

