

Blaufränkisch Heideboden 2019

FALSTAFF 92 Punkte

Ausbau

Selektive Handlese, Vergoren im Stahltank, 25 Tage Maischekontakt, danach 12 Monate Lagerung in gerauchten Barriques und im 2000l Faß

Beschreibung

Feiner Blaufränkisch mit typischer Würze und saftigen Tanninen. Eleganter, fruchtbetonter Stil.

Speiseempfehlung

Pasta und Nudelgerichte, asiatische Speisen, Käse.

Ernte	26. September 2019
Abfüllung	29. Oktober 2020
Alkohol (Vol%)	13
Säure (g/Liter)	6.8
Restzucker (g/Liter)	1.0
Formate (in Liter)	0.75
Serviertemperatur	15°C

2019: Perfekte Reife mit schöner Struktur und geringen Mengen.

Nach einem milden und trockenen Winter folgte ein früher Austrieb. März und April waren überdurchschnittlich warm. Der Mai brachte uns endlich den langersehnten Regen und die kühlen Temperaturen, die die Vegetation etwas verlangsamen ließ. Ab Juni war der Jahresverlauf dann wieder von Hitze und Trockenheit geprägt. Durch die lehmigen Böden wurden die Reben dennoch gut mit Wasser versorgt. Ab Mitte August wurden die Nächte schon etwas kühler und der Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht brachte viel Struktur und Eleganz in die Weine. Die Lese begann in der ersten Septemberwoche mit gesunden und perfekten Trauben.

Bio
Vegan

