

Blaufränkisch Heideboden 2023

Ausbau

Selektive Handlese, Vergoren im Stahltank, 20 Tage Maischestandzeit, danach 11 Monate Lagerung in gerauchten Barriques.

Beschreibung

Feiner Blaufränkisch mit typischer Würze und saftigen Tanninen. Fruchtbetonter, eleganter, trinkfreudiger Blaufränkischstil.

Speiseempfehlung

Pasta und Nudelgerichte, asiatische Speisen, Käse.

| | |
|-----------------------------|------------|
| Ernte | 26.09.2023 |
| Abfüllung | 14.10.2024 |
| Alkohol (Vol%) | 12,5 |
| Säure (g/Liter) | 5,2 |
| Restzucker (g/Liter) | 1.5 |
| Formate (in Liter) | 0.75 |
| Serviertemperatur | 15°C |

2023: Ein herausforderndes Jahr.

Das Jahr begann mit einer außergewöhnlich starken Trockenphase. Der Winter 2022/2023 war überaus mild und trocken, und bis März bekamen wir kaum Niederschläge.

Erst im April bekamen wir den langersehnten Regen, der somit rechtzeitig vor der Blüte einsetzte. Während des Jahres wechselten sich Hitzeperioden mit wiederkehrenden Regenphasen ab.

Im August erlebten wir ungewöhnlich kühle Temperaturen, was den Eindruck vermittelte, dass der Sommer bereits vorbei sei. Doch im September brachte eine erneute Hitzewelle optimale Bedingungen für die Ernte der Trauben.

Das Jahr 2023 stellte für die Reben eine große Herausforderung dar. Wir sind sehr dankbar, dass wir bereits 2006 auf biodynamische Produktion umgestellt haben. Dadurch können die Reben besser mit diesen Stresssituationen umgehen.

Die geringen Erträge trugen ebenfalls dazu bei, dass die Reben die erforderliche Qualität hervorbrachten.



Bio
Vegan