

EDELGRUND BLAUFRÄNKISCH 2020

FALSTAFF 93 Punkte

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank. 13 Tage Maischestandzeit, 7 Monate Lagerung in gebrauchten Barriques.

Beschreibung

Fruchtiger, eleganter Blaufränkisch mit feiner Würze und schöner Typizität.

Speiseempfehlung

Zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen, Pasta, asiatische Gerichte, herzhaftem Käse.

Ernte	01. Oktober 2020
Abfüllung	25. Mai 2021
Alkohol (Vol%)	13
Säure (g/Liter)	6.5
Restzucker (g/Liter)	1.1
Formate (in Liter)	0.75
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

