

EDELGRUND BLAUFRÄNKISCH 2024

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank. 13 Tage Maischestandzeit, danach 11 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	18.9.2024
Abfüllung	21.8.2025
Alkohol (Vol%)	13,0
Säure (g/Liter)	5,1
Restzucker (g/Liter)	1,7
Formate (in Liter)	0.75
Serviertemperatur	15°C

2024: Kräftig und elegant

Nach einem Winter mit guter Wasserversorgung starteten wir mit einem der frühesten Austriebe, Anfang April, ins neue Jahr. Zum Glück hatten wir keinen Spätfrost und auch die sehr frühe Blüte Mitte Mai haben wir sehr gut überstanden. Der Sommer präsentierte sich mit heißen Tagen, aber kühlen Nächten. Der August war wieder extrem heiß und trocken. Durch die Hitze wurde der Erntezeitpunkt etwas verzögert, trotzdem hatten wir mit dem 14. August den frühesten Erntebeginn seit langem. Am 20. September haben wir die Ernte mit Blaufränkisch abgeschlossen. Die Weine präsentieren sich sehr konzentriert, aber doch mit Eleganz und Finesse. Auch die Alkoholwerte sind bei den klassischen Weinen sehr moderat.

Bio
Vegan

