

RIED ALTENBERG BLAUFRÄNKISCH 2022

Ausbau

Vergoren imahltank, Lagerung 18 Monate in gebrauchten Barriques und 500 Liter Fässern. Dann 14 Monate im 1200 Liter Fass. 19 Tage Maischestandzeit.

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	29.9.2022
Abfüllung	27.5.2025
Alkohol (Vol%)	13,5
Säure (g/Liter)	5,2
Restzucker (g/Liter)	1,3
Formate (in Liter)	0.75 3 6
Serviertemperatur	15°C

2022: Schöne Frucht und gute Struktur

Das Jahr 2022 startete wie schon 2021 und 2020 mit einem sehr trockenen Winter ohne Niederschläge. Durch die kühlen Temperaturen bis in den April verzögerte sich der Austrieb und somit hatten wir keine Probleme mit Spätfrost. Der erste ergiebige Regen kam zu Pfingsten, etwa 2 Wochen nach der Blüte. Danach hatten wir wieder heiße und trockene Bedingungen.

Im September begannen wir mit der Lese bei idealen Bedingungen. Warme Tage und kühle Nächte brachten eine schöne Frucht und gute Struktur.

Die Weißweine haben eine schöne Frische und zeigen sich sehr trinkfreudig. Die Rotweine haben reife Gerbstoffe, eine schöne Saftigkeit und Eleganz.

Bio
Vegan

