



## ALTENBERG BLAUFRÄNKISCH 2002

### Ausbau

Vergärung im Stahltank, Säureabbau und Lagerung in 80% neuen Barriques.

### Beschreibung

Eleganter, kräftiger Rotwein mit saftigem Tannin, ideal zu Wild und dunklem Fleisch. 100% Blaufränkisch.

### Speiseempfehlung

Gebratenes Rinderfilet  
Wildbraten mit Pilzen  
Dunkles Fleisch, kräftige Saucen

<b>Ernte</b>	24.09.2002
<b>Abfüllung</b>	12.07.2004
<b>Alkohol (Vol%)</b>	13,0
<b>Säure (g/Liter)</b>	6,2
<b>Restzucker (g/Liter)</b>	1,6
<b>Formate (in Liter)</b>	0,75
<b>Serviertemperatur</b>	15°C

### 2002: Konzentriert, elegant – und rar

Ein trockener Winter leitete das Jahr ein, Regen fiel nur selten – dafür genau zum richtigen Zeitpunkt. Die Vegetation verlief insgesamt ruhig, geprägt von eher trockenen Bedingungen, die den Reben einiges abverlangten.

Das Ergebnis waren kleine, konzentrierte Beeren mit dichter Struktur. Die Erträge fielen sehr gering aus, doch die Qualität war überzeugend.

2002 brachte elegante, zugleich kraftvolle Weine mit Spannung und Tiefgang – ein Jahrgang, der durch seine Klarheit und Präzision in Erinnerung bleibt.

**Biodynamisch  
Vegan**

