



ALTENBERG BLAUFRÄNKISCH 2003

Ausbau

Vergärung imahltank, Säureabbau und Lagerung in 65% 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

Ernte	12.09.2003
Abfüllung	08.07.2005
Alkohol (Vol%)	14,0
Säure (g/Liter)	6,0
Restzucker (g/Liter)	2,2
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	15°C

2003: Heiß, früh – und kraftvoll

2003 zählt zu den klassischen Hitzejahren. Nach einem noch kühlen Winter setzte ab dem Austrieb eine lange Phase mit großer Hitze und Trockenheit ein.

Die Ernte begann bereits in der dritten Augustwoche – eine der frühesten überhaupt. Die Erträge waren gering, das Traubenmaterial konzentriert und vollreif.

Der Jahrgang brachte fleischige, kräftige und üppige Weine hervor, die dennoch nicht an Spannung verloren haben. Besonders die Pinot Noirs zeigten eine überraschende Frische und Eleganz.

2003 steht für Dichte, Ausdruck und Reife.

Biodynamisch
Vegan

