



ALTENBERG BLAUFRÄNKISCH 2004

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	23.10.2004
Abfüllung	18.07.2006
Alkohol (Vol%)	13,5
Säure (g/Liter)	6,5
Restzucker (g/Liter)	1,0
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	15°C

2004: Spät, fruchtbetont - und mit großem Potenzial

Ein feuchter, nicht zu kalter Winter und ein später Austrieb prägten den Start ins Jahr. Die Vegetation war durch regelmäßige Niederschläge begleitet, der Sommer zeigte sich ausgewogen mit sonnigen Phasen und ab August kühleren, aber trockenen Bedingungen.

Die Reife erfolgte langsam und gleichmäßig - mit dem 30. September verzeichneten wir den spätesten Lesebeginn, seit ich für die Weine verantwortlich bin. Die Trauben präsentierten sich mit viel Frucht, Tiefe und Klarheit. Während andere Regionen unter zu viel Regen litten, fanden wir bei uns optimale Bedingungen vor.

2004 brachte charaktervolle Weine mit großem Lagerpotenzial.

Biodynamisch
Vegan

