



ALTENBERG BLAUFRÄNKISCH 2006

Ausbau

Vergärung im Stahltank, Säureabbau und Lagerung in 60% 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 12.09.2006

Abfüllung 20.07.2008

Alkohol (Vol%) 12,5

Säure (g/Liter) 6,1

Restzucker (g/Liter) 1,4

Formate (in Liter) 0,75

Serviertemperatur 15°C

2006: Der erste biodynamische Jahrgang – und ein großer

2006 war unser erster Jahrgang unter biodynamischer Bewirtschaftung - und gleich eine echte Herausforderung.

Ein kühler Winter und ein später Austrieb führten in ein Jahr, das lange von hoher Luftfeuchtigkeit und häufigen Niederschlägen geprägt war. Die Arbeit im Weingarten, besonders in der Laub- und Grünpflege, verlangte viel Aufmerksamkeit und Fingerspitzengefühl.

Erst ab Mitte August stellte sich stabiles, trockenes Wetter ein. Das war der Wendepunkt: Die Trauben konnten gesund ausreifen und zeigten sich bei der Lese in hervorragendem Zustand.

Der Jahrgang brachte saftige, kernige Weine mit Tiefe und Spannung – 2006 zählt für uns zu den ganz großen.

Biodynamisch Vegan

