



ALTENBERG BLAUFRÄNKISCH 2007

FALSTAFF 94 Punkte

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	12.09.2007
Abfüllung	20.07.2009
Alkohol (Vol%)	12,5
Säure (g/Liter)	6,1
Restzucker (g/Liter)	1,4
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	15°C

2007: Früh, trocken und beeindruckend tiefgründig

Ein milder Winter leitete das Jahr ein, gefolgt von einer außergewöhnlich frühen Blüte im Mai. Danach dominierte Trockenheit – Regen blieb über weite Strecken aus.

Die Arbeit im Weingarten gestaltete sich dadurch unkompliziert, erforderte aber genaues Beobachten der Reben. Dank unserer konsequenten Ertragsreduktion konnten die Rebstöcke den Trockenstress gut ausgleichen.

Die Ernte begann bereits im August – eine der frühesten überhaupt – doch die Reifezeit betrug mindestens 100 Tage von der Blüte bis zur Ernte. Das Traubenmaterial war konzentriert und in perfektem Zustand. Der Jahrgang brachte würzige, tiefgründige Weine mit großem Lagerpotenzial hervor – besonders der Blaufränkisch überzeugte mit außergewöhnlicher Qualität.

Biodynamisch Vegan

