



ALTENBERG BLAUFRÄNKISCH 2009

FALSTAFF 94 Punkte

Ausbau

Vergärung im Stahltank, Säureabbau und Lagerung in 40% 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	29.09.2009
Abfüllung	19.04.2011
Alkohol (Vol%)	13,5
Säure (g/Liter)	5,8
Restzucker (g/Liter)	1,0
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	15°C

2009: Kraftvoll und ausgewogen

Der Winter brachte viel Schnee und sorgte für eine ausgezeichnete Wasserversorgung im Boden.

Ab April stellte sich fröhsummerliche Hitze ein, begleitet von wiederkehrenden Gewittern, die zwar intensiv, aber ohne größere Schäden verliefen. Trotz dieser Wetterextreme waren die Bedingungen im Weingarten ideal – die Reben wurden gleichmäßig versorgt und entwickelten sich sehr gut.

Die Lese begann Anfang September und verlief ruhig und unkompliziert. Das Traubenmaterial war gesund und reif.

2009 brachte kräftige, füllige Weine mit Struktur, die dennoch eine überraschende Eleganz zeigen – ein Jahrgang mit Charakter und Ausgewogenheit.

Biodynamisch
Vegan

