



## ALTENBERG BLAUFRÄNKISCH 2011

**A LA CARTE** 93 Punkte

**FALSTAFF** 94 Punkte

### Ausbau

Vergärung im Stahltank, Säureabbau und Lagerung in 10% 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** 27.09.2011

**Abfüllung** 27.05.2013

**Alkohol (Vol%)** 14,0

**Säure (g/Liter)** 6,3

**Restzucker (g/Liter)** 1,3

**Formate (in Liter)** 0,75

**Serviertemperatur** 15°C

### 2011: Ein Ausnahmejahrgang

Abgesehen von einigen Spätfrostsäften im Frühjahr, die glücklicherweise ohne Folgen blieben, verlief das Jahr nahezu ideal.

Der Sommer war etwas kühler, mit regelmäßigen Niederschlägen zur richtigen Zeit und ausreichend Sonnenschein. Extreme Hitze blieb aus, was den Reben eine gleichmäßige und langsame Reife ermöglichte. Ab Mitte August zeigte sich das Wetter von seiner besten Seite: sonnig, aber nie zu heiß.

Die Trauben blieben gesund, konnten ihre Frucht langsam entwickeln und bewahrten eine schöne Frische. Die Lese verlief reibungslos, das Lesegut war perfekt.

2011 zählt für uns zu den besten Jahrgängen, die wir je vinifiziert haben.

**Biodynamisch**

**Vegan**

