



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 Spätfrostnächten 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 Leseget war perfekt.

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

Biodynamisch
Vegan

