



ALtenberg Blaufränkisch 2012

A LA CARTE 95 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 25.09.2012

Abfüllung 08.05.2014

Alkohol (Vol%) 14,0

Säure (g/Liter) 5,3

Restzucker (g/Liter) 1,1

Formate (in Liter) 0,75

Serviertemperatur 15°C

2012: Früh, heiß und konzentriert

Ein milder Winter leitete das Jahr ein, gefolgt von kritischen Frostphasen im Mai, die wir zum Glück ohne Schäden überstanden haben.

Danach dominierte Trockenheit, Niederschläge blieben über weite Strecken aus. Die Reben kamen mit den Bedingungen gut zurecht, nicht zuletzt dank unserer lehmigen Böden und der grundsätzlich niedrigen Erträge.

Die Lese begann bereits Ende August und verlief zügig, auch weil die Mengen sehr gering waren.

2012 brachte konzentrierte, dichte Weine mit Fülle und Kraft. Trotz ihrer Üppigkeit zeigen sie bereits in der Jugend viel Charme und verfügen gleichzeitig über ein beachtliches Reifepotenzial.

**Biodynamisch
Vegan**

