



ALtenberg Blaufränkisch 2013

A LA CARTE 95 Punkte

FALSTAFF 92 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 10.10.2013

Abfüllung 20.06.2015

Alkohol (Vol%) 13,0

Säure (g/Liter) 5,4

Restzucker (g/Liter) 1,0

Formate (in Liter) 0,75

Serviertemperatur 15°C

2013: Zwischen Regen und Hitze

Nach einem milden Winter war das Frühjahr bis weit in den Juni hinein ungewöhnlich kalt und nass. Intensive Regenphasen prägten die erste Hälfte des Jahres und verzögerten den Vegetationsverlauf deutlich.

Ab Mitte Juni folgte ein abrupter Wetterumschwung: Es wurde heiß und trocken, so extrem wie selten zuvor. Zum ersten Mal wurden bei uns 40 Grad gemessen. Diese Phase hielt bis Ende August an, bevor erste Niederschläge einsetzten. Trotz dieser Gegensätze präsentierte sich die Lese stabil.

Die Trauben waren gesund und erstaunlich balanciert – ohne Hitzecharakter. Der Jahrgang brachte strukturierte, würzige Weine mit klarer Eleganz und bemerkenswerter Tiefe hervor. 2013 zeigt großes Lagerpotenzial.

Biodynamisch

Vegan

