



ALTENBERG BLAUFRÄNKISCH 2015

A LA CARTE 95 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 01.10.2015
Abfüllung 02.05.2017
Alkohol (Vol%) 13,0
Säure (g/Liter) 5,9
Restzucker (g/Liter) 1,0
Formate (in Liter) 0,75
Serviertemperatur 15°C

2015: Perfekte Bedingungen für elegante Weine

Ein guter Winter mit ausreichender Wasserversorgung bildete die Basis für ein ausgeglichenes Jahr. Der Vegetationsverlauf war stabil, einzelne Hitzeperioden im Sommer blieben ohne negativen Einfluss.

Besonders erfreulich war die Lese im September: Mit dem Wechsel in eine etwas kühlere Wetterphase konnten wir bei besten Bedingungen ernten. Das Traubenmaterial war gesund und reif, die Bedingungen nahezu ideal.

Der Jahrgang bringt strukturierte, elegante Weine mit Tiefe und klarem Herkunftsanspruch hervor.

Biodynamisch
Vegan

