

ALTENBERG BLAUFRÄNKISCH 2017

FALSTAFF 97 Punkte
A LA CARTE 96 Punkte

Ausbau

Vergoren im Stahltank, Lagerung 16 Monate in gebrauchten Barriques dann 10 Monate in 1200 Liter Fässern.

Beschreibung

Elegante Stilistik, fruchtig und viel Frische.
Der tonige Boden sorgt für hervorragenden Wasserhaushalt.
Hohes Reifepotenzial.

Speiseempfehlung

Gebratenes Rinderfilet
Wildbraten mit Pilzen
Dunkles Fleisch, kräftige Saucen

Ernte	28.09.2017
Abfüllung	21.08.2020
Alkohol (Vol%)	13,5
Säure (g/Liter)	6,9
Restzucker (g/Liter)	1,1
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	15°C

2017: Ein bewegtes Jahr

Es begann mit einem sehr milden Winter und einem frühen Austrieb im März. Drohende Spätfrostschäden konnten wir gemeinsam mit Kollegen mit Räuchern im Weingarten abwehren. Der Rauch verhinderte, dass in den frühen Morgenstunden die schlagartige Erwärmung durch die Sonne die Zellkerne der gefrorenen Trauben schädigt.

Der Jahresverlauf war von Trockenheit und Hitze geprägt. Hier halfen uns wieder die lehmigen Böden mit ihrem hohen Wasserspeicherpotenzial. So konnten die Reben über längere Zeit versorgt werden.

Mitte August begannen die Nächte etwas kühler zu werden. Dies brachte Frucht und Eleganz. Die Lese begann Ende August mit gesunden, vollreifen Trauben – wegen der Trockenheit zwar in etwas geringeren Mengen, dafür aber in bester Qualität.

Biodynamisch
Vegan

