



ALTENBERG BLAUFRÄNKISCH 2019

VINARIA 5 Sterne Top-Wein

PARKER 96 Punkte

FALSTAFF 97 Punkte

A LA CARTE 99 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, der Muschelkalk im Boden sorgt für Spannung und Finesse.

Hohes Reifepotenzial.

Speiseempfehlung

Gebratenes Rinderfilet

Wildbraten mit Pilzen

Dunkles Fleisch, kräftige Saucen

Ernte 26.09.2019

Abfüllung 10.05.2022

Alkohol (Vol%) 14,0

Säure (g/Liter) 6,0

Restzucker (g/Liter) 1,0

Formate (in Liter) 0,75 | 3 | 6

Serviertemperatur 15°C

2019: Perfekte Reife mit schöner Struktur und geringen Mengen

Nach einem milden und trockenen Winter folgte ein früher Austrieb. März und April waren überdurchschnittlich warm.

Der Mai brachte uns endlich den langersehnten Regen und die kühlen Temperaturen, die die Vegetation etwas verlangsamen ließ.

Ab Juni war der Jahresverlauf dann wieder von Hitze und Trockenheit geprägt. Durch die lehmigen Böden wurden die Reben dennoch gut mit Wasser versorgt.

Ab Mitte August wurden die Nächte schon etwas kühler und der Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht brachte viel Struktur und Eleganz in die Weine. Die Lese begann in der ersten Septemberwoche mit gesunden und perfekten Trauben.

Bio

Vegan

