



EDELGRUND BLAUFRÄNKISCH 2001

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank. Säureabbau und Lagerung in gebrauchten Barriques.

Beschreibung

Würziger, eleganter Blaufränkisch mit saftigem Tannin und eleganter Frucht.

Speiseempfehlung

Rotes Fleisch, Pasta, Käse.

Ernte	10.10.2001
Abfüllung	08.05.2002
Alkohol (Vol%)	12,5
Säure (g/Liter)	5,3
Restzucker (g/Liter)	1,6
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	15°C

2001: Sorgfalt im Weingarten – und Größe im Rückblick

Nach einem milden, trockenen Winter war das Jahr geprägt von kühleren Temperaturen und regelmäßigen Regenphasen, besonders im Sommer.

Die Bedingungen im Weingarten waren herausfordernd und verlangten viel Handarbeit und genaue Selektion. Unsere konsequente Handlese war in diesem Jahr besonders entscheidend, um gesundes Traubenmaterial zu sichern.

Die Lese begann Mitte September mit fruchtbetonten, eleganten Trauben. 2001 wurde von vielen unterschätzt – doch heute zeigen sich die Weine erstaunlich präzise, fein und mit großem Potenzial.

Ein stiller Jahrgang mit beeindruckender Entwicklung.

Biodynamisch
Vegan

