



## EDELGRUND BLAUFÄNKISCH 2002

### 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** 25.09.2002

**Abfüllung** 01.08.2003

**Alkohol (Vol%)** 13,0

**Säure (g/Liter)** 5,0

**Restzucker (g/Liter)** 1,4

**Formate (in Liter)** 0,75

**Serviertemperatur** 15°C

### 2002: Konzentriert, elegant – und rar

Ein trockener Winter leitete das Jahr ein, Regen fiel nur selten – dafür genau zum richtigen Zeitpunkt. Die Vegetation verlief insgesamt ruhig, geprägt von eher trockenen Bedingungen, die den Reben einiges abverlangten.

Das Ergebnis waren kleine, konzentrierte Beeren mit dichter Struktur. Die Erträge fielen sehr gering aus, doch die Qualität war überzeugend.

2002 brachte elegante, zugleich kraftvolle Weine mit Spannung und Tiegang – ein Jahrgang, der durch seine Klarheit und Präzision in Erinnerung bleibt.

**Biodynamisch**

**Vegan**

