



EDELGRUND BLAUFRÄNKISCH 2009

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	28.09.2009
Abfüllung	15.05.2010
Alkohol (Vol%)	12,5
Säure (g/Liter)	5,3
Restzucker (g/Liter)	1,9
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	15°C

2009: Kraftvoll und ausgewogen

Der Winter brachte viel Schnee und sorgte für eine ausgezeichnete Wasserversorgung im Boden.

Ab April stellte sich fröhsummerliche Hitze ein, begleitet von wiederkehrenden Gewittern, die zwar intensiv, aber ohne größere Schäden verliefen. Trotz dieser Wetterextreme waren die Bedingungen im Weingarten ideal – die Reben wurden gleichmäßig versorgt und entwickelten sich sehr gut.

Die Lese begann Anfang September und verlief ruhig und unkompliziert. Das Traubenmaterial war gesund und reif.

2009 brachte kräftige, füllige Weine mit Struktur, die dennoch eine überraschende Eleganz zeigen – ein Jahrgang mit Charakter und Ausgewogenheit.

Biodynamisch
Vegan

