

EDELGRUND BLAUFRÄNKISCH 2015

FALSTAFF 92 Punkte

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 | 05.10.2015 |
| Abfüllung | 27.06.2016 |
| Alkohol (Vol%) | 12,5 |
| Säure (g/Liter) | 5,3 |
| Restzucker (g/Liter) | 1,1 |
| Formate (in Liter) | 0,75 |
| Serviertemperatur | 15°C |

2015: Perfekte Bedingungen für elegante Weine

Ein guter Winter mit ausreichender Wasserversorgung bildete die Basis für ein ausgeglichenes Jahr. Der Vegetationsverlauf war stabil, einzelne Hitzeperioden im Sommer blieben ohne negativen Einfluss.

Besonders erfreulich war die Lese im September: Mit dem Wechsel in eine etwas kühlere Wetterphase konnten wir bei besten Bedingungen ernten. Das Traubenmaterial war gesund und reif, die Bedingungen nahezu ideal.

Der Jahrgang bringt strukturierte, elegante Weine mit Tiefe und klarem Herkunftsausdruck hervor.

Biodynamisch
Vegan

