

## EDELGRUND BLAUFRÄNKISCH 2017

<b>PARKER</b>	90 Punkte
<b>FALSTAFF</b>	91 Punkte
<b>A LA CARTE</b>	93 Punkte

### Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Stahltank.  
21 Tage Maischestandzeit, 10 Monate Lagerung  
in gebrauchten Barriques.

### Beschreibung

Fruchtiger, eleganter Blaufränkisch mit feiner  
Würze und schöner Typizität.

### Speiseempfehlung

Zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen, Pasta,  
asiatische Gerichte, herzhaftem Käse.

<b>Ernte</b>	25.09.2017
<b>Abfüllung</b>	27.08.2018
<b>Alkohol (Vol%)</b>	12,5
<b>Säure (g/Liter)</b>	5,9
<b>Restzucker (g/Liter)</b>	1,0
<b>Formate (in Liter)</b>	0,75
<b>Serviertemperatur</b>	15°C

### 2017: Ein bewegtes Jahr

Es begann mit einem sehr milden Winter und  
einem frühen Austrieb im März. Drohende  
Spätfrostschäden konnten wir gemeinsam mit  
Kollegen mit Räuchern im Weingarten  
abwehren. Der Rauch verhinderte, dass in den  
frühen Morgenstunden die schlagartige  
Erwärmung durch die Sonne die Zellkerne der  
gefrorenen Trauben schädigt. Der  
Jahresverlauf war von Trockenheit und Hitze  
geprägt. Hier halfen uns wieder die lehmigen  
Böden mit ihrem hohen Wasser-  
speicherpotenzial. So konnten die Reben über  
längere Zeit versorgt werden. Mitte August  
begannen die Nächte etwas kühler zu werden.  
Dies brachte Frucht und Eleganz. Die Lese  
began Ende August mit gesunden, vollreifen  
Trauben – wegen der Trockenheit zwar in  
etwas geringeren Mengen, dafür aber in  
besten Qualität.

**Biodynamisch**  
**Vegan**

