



EDELGRUND BLAUFRÄNKISCH 2018

A LA CARTE 93 Punkte

FALSTAFF 92 Punkte

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Stahltank.
22 Tage Maischestandzeit, 10 Monate Lagerung
in gebrauchten Barriques und 300L Fässern.

Beschreibung

Fruchtiger, eleganter Blaufränkisch mit feiner
Würze und schöner Typizität.

Speiseempfehlung

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

Ernte 14.09.2018

Abfüllung 17.10.2019

Alkohol (Vol%) 12,5

Säure (g/Liter) 5,6

Restzucker (g/Liter) 1,7

Formate (in Liter) 0,75

Serviertemperatur 15°C

2018: Kalt und warm, perfekt dosiert

Endlich wieder ein kalter Winter mit tiefen Temperaturen! Bei deutlichen Frostphasen erfrieren Schädlinge und Pilzsporen, das erleichtert den Pflanzenschutz. Der März war sehr kühl und regenreich – somit war in den Böden genug Feuchtigkeit für den Vegetationsstart gespeichert. Im April hatten wir Rekordwerte von bis zu 30 °C. Die hohen Temperaturen und das ausreichend vorhandene Wasser ließ die Reben schnell wachsen. Dadurch setzte die Blüte zwei Wochen früher als sonst ein. Das Wetter blieb warm, vierzehn Tage nach der Blüte setzten Regenfälle ein, die den Trauben die Möglichkeiten gaben, viele Extraktstoffe einzulagern. Die Ernte war mit Ende August sehr früh, doch die Trauben hatten seit der Blüte hundert Tage lang Zeit, um physiologisch ideal auszureifen. Ein Jahrgang, der sehr harmonisch und zugänglich ist. Die Premiumweine haben kräftige, reife Gerbstoffe und Tannine und sind somit perfekt für eine längere Lagerung geeignet.

Bio

Vegan

