



EDELGRUND BLAUFRÄNKISCH 2019

PARKER 91 Punkte

A LA CARTE 94 Punkte

FALSTAFF 93 Punkte

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Stahltank.
25 Tage Maischestandzeit, 12 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.

Ernte 26.09.2019

Abfüllung 02.10.2020

Alkohol (Vol%) 13,0

Säure (g/Liter) 5,9

Restzucker (g/Liter) 1,0

Formate (in Liter) 0,75

Serviertemperatur 15°C

2019: Perfekte Reife mit schöner Struktur und geringen Mengen

Nach einem milden und trockenen Winter
folgte ein früher Austrieb. März und April
waren überdurchschnittlich warm. Der Mai
brachte uns endlich den langersehten Regen
und die kühlen Temperaturen, die die
Vegetation etwas verlangsamen ließ. Ab Juni
war der Jahresverlauf dann wieder von Hitze
und Trockenheit geprägt. Durch die lehmigen
Böden wurden die Reben dennoch gut mit
Wasser versorgt. Ab Mitte August wurden die
Nächte schon etwas kühler und der
Temperaturunterschied zwischen Tag und
Nacht brachte viel Struktur und Eleganz in die
Weine. Die Lese begann in der ersten
Septemberwoche mit gesunden und perfekten
Trauben.

Bio

Vegan

