



94
A LA CARTE
PUNKTE



EDELGRUND BLAUFRÄNKISCH 2019

PARKER 91 Punkte

A LA CARTE 94 Punkte

FALSTAFF 93 Punkte

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Stahltank.
25 Tage Maischzeit, 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, herhaftem 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 denlangersehnten Regen und die kühlen Temperaturen, die die Vegetation etwas verlangsamten 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

