

EDELGRUND BLAUFRÄNKISCH 2022

FALSTAFF 93 Punkte

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank.
24 Tage Maischestandzeit, danach 11 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 16.09.2022

Abfüllung 11.08.2023

Alkohol (Vol%) 13,5

Säure (g/Liter) 4,9

Restzucker (g/Liter) 1,4

Formate (in Liter) 0,75

Serviertemperatur 15°C

2022: Schöne Frucht und gute Struktur

Das Jahr 2022 startete wie schon 2021 und
2020 mit einem sehr trockenen Winter ohne
Niederschläge.

Durch die kühlen Temperaturen bis in den
April verzögerte sich der Austrieb und somit
hatten wir keine Probleme mit Spätfrost. Der
erste ergiebige Regen kam zu Pfingsten, etwa
2 Wochen nach der Blüte. Danach hatten wir
wieder heiße und trockene Bedingungen.

Im September begannen wir mit der Lese bei
idealen Bedingungen. Warme Tage und kühle
Nächte brachten eine schöne Frucht und gute
Struktur.

Die Weißweine haben eine schöne Frische und
zeigen sich sehr trinkfreudig.

Die Rotweine haben reife Gerbstoffe, eine
schöne Saftigkeit und Eleganz.

Bio
Vegan

