



## EDELGRUND BLAUFRÄNKISCH 2023

### Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank.  
13 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.

<b>Ernte</b>	03.10.2023
<b>Abfüllung</b>	14.10.2024
<b>Alkohol (Vol%)</b>	13,0
<b>Säure (g/Liter)</b>	5,1
<b>Restzucker (g/Liter)</b>	1,5
<b>Formate (in Liter)</b>	0,75
<b>Serviertemperatur</b>	15°C

### 2023: Ein herausforderndes Jahr

Das Jahr begann mit einer außergewöhnlich  
starken Trockenphase. Der Winter 2022/2023  
war überaus mild und trocken, und bis März  
bekamen wir kaum Niederschläge.

Erst im April bekamen wir den langersehnten  
Regen, der somit rechtzeitig vor der Blüte  
einsetzte. Während des Jahres wechselten sich  
Hitzeperioden mit wiederkehrenden  
Regenphasen ab.

Im August erlebten wir ungewöhnlich kühle  
Temperaturen, was den Eindruck vermittelte,  
dass der Sommer bereits vorbei sei. Doch im  
September brachte eine erneute Hitzewelle  
optimale Bedingungen für die Ernte der  
Trauben.

Das Jahr 2023 stellte für die Reben eine große  
Herausforderung dar. Wir sind sehr dankbar,  
dass wir bereits 2006 auf biodynamische  
Produktion umgestellt haben. Dadurch  
können die Reben besser mit diesen  
Stresssituationen umgehen.

Die geringen Erträge trugen ebenfalls dazu  
bei, dass die Reben die erforderliche Qualität  
hervorbrachten.



**Bio  
Vegan**