



Blaufränkisch Reserve 2017

PARKER 94 Punkte
FALSTAFF 95 Punkte

Ausbau

Selektive Handlese, danach Vergärung im Edelstahltank. 16 Tage Maischestandzeit, 46 Monate Lagerung im 3000 l Holzfass.

Beschreibung

Fruchtig frischer Top Lagen-Blaufränkisch mit purer Blaufränkisch-Aromatik, Struktur und Tiefgang.

Speiseempfehlung

Dunkles Fleisch mit kräftigen, würzigen Saucen, Pasta, herzhaftem Käse

Ernte	21.09.2017
Abfüllung	17.04.2023
Alkohol (Vol%)	13.5
Säure (g/Liter)	5.3
Restzucker (g/Liter)	1.7
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	15°C

2017: Ein bewegtes Jahr.

Es begann mit einem sehr milden Winter und einem frühen Austrieb im März. Drohende Spätfrostschäden konnten wir gemeinsam mit Kollegen durch Räuchern im Weingarten abwehren. Der Rauch verhinderte, dass in den frühen Morgenstunden die schlagartige Erwärmung durch die Sonne die Zellkerne der gefrorenen Trauben schädigt.

Der Jahresverlauf war von Trockenheit und Hitze geprägt. Hier halfen uns wieder die lehmigen Böden mit ihrem hohen Wasserspeicherpotenzial. So konnten die Reben über längere Zeit versorgt werden. Mitte August begannen die Nächte etwas kühler zu werden. Dies brachte Frucht und Eleganz.

Die Lese begann Ende August mit gesunden, vollreifen Trauben – wegen der Trockenheit zwar in etwas geringeren Mengen, dafür aber in bester Qualität.

Biodynamisch
Vegan

