



ALTENBERG BLAUFRÄNKISCH 2019

VINARIA	5 Sterne Top-Wein
PARKER	96 Punkte
FALSTAFF	97 Punkte
A LA CARTE	99 Punkte

Ausbau

Vergoren im Stahltank, Lagerung 16 Monate in gebrauchten Barriques dann 10 Monate in 1200 Liter Fässern.

Beschreibung

Elegante Stilistik, fruchtig und viel Frische. Der tonige Boden sorgt für hervorragenden Wasserhaushalt, der Muschelkalk im Boden sorgt für Spannung und Finesse. Hohes Reifepotenzial.

Speiseempfehlung

Gebratenes Rinderfilet
Wildbraten mit Pilzen
Dunkles Fleisch, kräftige Saucen

Ernte	26.09.2019
Abfüllung	10.05.2022
Alkohol (Vol%)	14,0
Säure (g/Liter)	6,0
Restzucker (g/Liter)	1,0
Formate (in Liter)	0.75, 3, 6
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 langersehnten 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

