

## EDELGRUND BLAUFRÄNKISCH 2017

<b>PARKER</b>	90 Punkte
<b>FALSTAFF</b>	92 Punkte
<b>A LA CARTE</b>	93 Punkte

### Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Stahltank.  
22 Tage Maischestandzeit, 10 Monate Lagerung  
in gebrauchten Barriques und 300L Fässern.

### 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>	14. September 2018
<b>Abfüllung</b>	17. Oktober 2019
<b>Alkohol (Vol%)</b>	12,5
<b>Säure (g/Liter)</b>	5.6
<b>Restzucker (g/Liter)</b>	1.7
<b>Formate (in Liter)</b>	0.75
<b>Serviertemperatur</b>	15°C

### 2018: Kalt und warm, perfekt dosiert.

Endlich wieder ein kalter Winter mit tiefen  
Temperaturen! Bei deutlichen Frostphasen  
erfrieren Schädlinge und Pilzsporen, das  
erleichtert den Pflanzenschutz. Der März war  
sehr kühl und regenreich – somit war in den  
Böden genug Feuchtigkeit für den  
Vegetationsstart gespeichert. Im April hatten  
wir Rekordwerte von bis zu 30 °C. Die hohen  
Temperaturen und das ausreichend  
vorhandene Wasser ließ die Reben schnell  
wachsen. Dadurch setzte die Blüte zwei  
Wochen früher als sonst ein. Das Wetter blieb  
warm, vierzehn Tage nach der Blüte setzten  
Regenfälle ein, die den Trauben die  
Möglichkeiten gaben, viele Extraktstoffe  
einzulagern. Die Ernte war mit Ende August  
sehr früh, doch die Trauben hatten seit der  
Blüte hundert Tage lang Zeit, um physiologisch  
ideal auszureifen. Ein Jahrgang, der sehr  
harmonisch und zugänglich ist. Die Premium-  
weine haben kräftige, reife Gerbstoffe und  
Tannine und sind somit perfekt für eine  
längere Lagerung geeignet.

### Bio

### Vegan

