

EDELGRUND BLAUFRÄNKISCH 2018

A LA CARTE 93 Punkte
FALSTAFF 92 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.

Ernte	14. September 2018
Abfüllung	17. Oktober 2019
Alkohol (Vol%)	12,5
Säure (g/Liter)	5.6
Restzucker (g/Liter)	1.7
Formate (in Liter)	0.75
Serviertemperatur	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

