

EDELGRUND BLAUFRÄNKISCH 2020

FALSTAFF 93 Punkte

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank. 13 Tage Maischestandzeit, 7 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.

Ernte 01. Oktober 2020

Abfüllung 25. Mai 2021

Alkohol (Vol%) 13

Säure (g/Liter) 6.5

Restzucker (g/Liter) 1.1

Formate (in Liter) 0.75

Serviertemperatur 15°C

2020: Eleganz und Struktur

Nach einem extrem trockenen Winter hatten wir erneut einen sehr frühen Austrieb. Auch die erste Vegetationsphase war von Trockenheit geprägt. Erst Ende Mai kamen die langersehnten Niederschläge.

Der Sommer hingegen war nicht zu heiß mit regelmäßigen Niederschlägen. Durch die biodynamische Bewirtschaftung kamen die Reben mit diesen speziellen Anforderungen sehr gut zurecht.

Die Ernte begann in der zweiten Septemberwoche bei sehr guten Bedingungen. Wir hatten warme Tage und kühlere Nächte, wodurch die Frucht und Eleganz sich schön ausprägen konnten.

Bio

Vegan

