

Blaufränkisch Heideboden 2016

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Stahltank. Malolaktik und 18 Monate Lagerung in gebrauchten Barriques und 300l Fässer.

Beschreibung

Fruchtiger, kräftiger Blaufränkisch mit saftigem Tannin und eleganter Frucht.

Speiseempfehlung

Pasta und Nudelgerichte, asiatische Speisen, Käse.

Ernte	24. September 2016
Abfüllung	3. Mai 2018
Alkohol (Vol%)	12,5
Säure (g/Liter)	6.0
Restzucker (g/Liter)	1.0
Formate (in Liter)	0.75
Serviertemperatur	15°C

2016: Zählt zu den großen Jahrgängen.

Die hohe physiologische Reife und die niedrigeren pH-Werte garantieren hohes Lagerpotenzial und damit über viele Jahre Trinkfreude.

Die Vegetationsphase startete sehr früh – bereits im März begann der Austrieb. Spätfröste fügten vor allem in den ebenen Lagen am Heideboden den Weingärten schwere Schäden zu. Glücklicherweise blieben die Toplagen verschont, da die eiskalte Luft durch die Hanglagen abfließen konnte. Ein niederschlagsreiches Jahr, wir hatten von Juni bis Ende Juli immer wieder ausreichend Regen. Dadurch konnten die Reben ausreichend Nährstoffe aufnehmen und die Trauben viele Extraktstoffe einlagern.

August und September waren trocken und warm mit kühlen Nächten, sodass die Trauben perfekt ausreifen konnten. Da es nicht zu heiß wurde, konnten auch die Weißweinsorten und unser Pinot Noir animierende Frische und Frucht aufbauen.

Biodynamisch Vegan

