

Blaufränkisch Heideboden 2017

FALSTAFF 90 Punkte

Ausbau

Selektive Handlese, Vergoren im Stahltank, 18 Tage Maischekontakt, danach 4 Monate Lagerung in gerauchten Barriques

Beschreibung

Feiner Blaufränkisch mit typischer Würze und saftigen Tanninen. Eleganter, fruchtbetonter Stil.

Speiseempfehlung

Pasta und Nudelgerichte, asiatische Speisen, Käse.

Ernte 25. September 2017

Abfüllung 27. März 2018

Alkohol (Vol%) 12,5

Säure (g/Liter) 4.6

Restzucker (g/Liter) 1.1

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.



**Biodynamisch
Vegan**