

Blaufränkisch Heideboden 2020

Ausbau

Selektive Handlese, Vergoren im Stahltank, 23 Tage Maischekontakt, danach 12 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	08. Oktober 2021
Abfüllung	06. September 2022
Alkohol (Vol%)	12,5
Säure (g/Liter)	5,5
Restzucker (g/Liter)	1.0
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

