



Blaufränkisch Heideboden 2021

PARKER 88 Punkte

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	04. Oktober 2021
Abfüllung	17. November 2022
Alkohol (Vol%)	12,5
Säure (g/Liter)	5,5
Restzucker (g/Liter)	1.0
Formate (in Liter)	0.75
Serviertemperatur	15°C

2021: Schöne Frucht und Spannung

Nach einem nicht zu frühen Austrieb sind wir vom Spätfrost komplett verschont geblieben. Die anschließende Blüte ist sehr gut verlaufen, da das Wetter geradezu Ideal war.

Die trockene und heiße Witterung im Sommer sorgte für eine gute Reife der Trauben.

Ende August hatten wir nochmal besonders gute Bedingungen. Die Nächte wurden kühler (12°C) und unter Tags war es nicht zu heiß (25°C). Durch die kühlen Nächte und dem Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht baute sich eine besonders schöne Frucht und Spannung auf.

Lesebeginn war in der 2. Septemberwoche und bis 08.10. konnten wir bei besten Bedingungen all unsere Trauben ernten.

Bio
Vegan

