

ALTENBERG BLAUFRÄNKISCH 2021

A LA CARTE 100 Punkte

Ausbau

Vergoren imahltank, Lagerung 18 Monate in gebrauchten Barriques und 500 Liter Fässern. Dann 14 Monate im 1200 Liter Fass. 23 Tage Maischestandzeit

Beschreibung

Elegante Stilistik, fruchtig und viel Frische. Der tonige Boden sorgt für hervorragenden Wasserhaushalt, der Muschelkalk im Boden sorgt für Spannung und Finesse. Hohes Reifepotenzial.

Speiseempfehlung

Gebratenes Rinderfilet
Wildbraten mit Pilzen
Dunkles Fleisch, kräftige Saucen

Ernte	5.10.2021
Abfüllung	30.7.2024
Alkohol (Vol%)	13,5
Säure (g/Liter)	6,4
Restzucker (g/Liter)	1,0
Formate (in Liter)	0.75 1.5 3 6
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

