

Datenblatt →

Blaufränkisch 2021



Verfügbar in
0,75lt.

LAGE UND BODEN sandig-lehmiger Oberboden mit kalkreichen Unterboden

SORTEN Blaufränkisch

JAHRGANG 2021 Ein Jahrgang ganz nach unserem Geschmack! Das Wetter hat sich nämlich fast wie bestellt verhalten: Frühling mit viel Niederschlag, keine zu langen Hitzeperioden im Sommer und die händische Ernte konnte unter perfekten Bedingungen stattfinden. Perfekte Reife und wunderbares Säurerückrat! Es werden uns Weine mit schönem, vollem Körper, guter Finesse und unglaublicher Frische erwarten! Seid gespannt!

BESCHREIBUNG Die blitzsaubere Brombeerfrucht beeindruckt die Nase, am Gaumen ist er füllig, hat eine seidige Tanninstruktur und eine sehr präzise Säure, die ihn sehr frisch und dynamisch wirken lässt.

> **ERNTE** händische Selektion
Ende September

> **GÄRUNG** 12 Tage geschlossene
Maischegärung bei 30-32°C mit
anschließendem biologischen
Säureabbau

> **AUSBAU** in Fässern aus französischer
Eiche

> **ALKOHOL** 13,3 % Alk

> **SÄURE** 5,5 g/l

> **RESTZUCKER** 0,9 g/l

> **SPEISEEMPFEHLUNG** Zarte Wildspeisen
wie Rehrücken oder Wildgeflügel wie
Fasan und Rebhuhn. Dazu würziges
Rotkraut mit Wacholder, Lorbeer und
schwarzem Pfeffer.

> **SERVIERTEMPERATUR**
16-18°C

