

EDELGRUND BLAUFRÄNKISCH 2023

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank.
13 Tage Maischestandzeit, danach 11 Monate
Lagerung in gebrauchten Barriques.

Beschreibung

Fruchtiger, eleganter Blaufränkisch mit feiner
Würze und schöner Typizität.

Speiseempfehlung

Zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen, Pasta,
asiatische Gerichte, herzhaftem Käse.

Ernte	3.10.2023
Abfüllung	14.10.2024
Alkohol (Vol%)	13,0
Säure (g/Liter)	5,1
Restzucker (g/Liter)	1.5
Formate (in Liter)	0.75
Serviertemperatur	15°C

2023: Ein herausforderndes Jahr.

Das Jahr begann mit einer außergewöhnlich
starken Trockenphase. Der Winter
2022/2023 war überaus mild und trocken,
und bis März bekamen wir kaum
Niederschläge.

Erst im April bekamen wir den
langersehten Regen, der somit rechtzeitig
vor der Blüte einsetzte. Während des Jahres
wechselten sich Hitzeperioden mit
wiederkehrenden Regenphasen ab.

Im August erlebten wir ungewöhnlich kühle
Temperaturen, was den Eindruck
vermittelte, dass der Sommer bereits vorbei
sei. Doch im September brachte eine
erneute Hitzewelle optimale Bedingungen
für die Ernte der Trauben.

Das Jahr 2023 stellte für die Reben eine
große Herausforderung dar. Wir sind sehr
dankbar, dass wir bereits 2006 auf
biodynamische Produktion umgestellt
haben. Dadurch können die Reben besser
mit diesen Stresssituationen umgehen.

Die geringen Erträge trugen ebenfalls dazu
bei, dass die Reben die erforderliche Qualität
hervorbrachten.



**Bio
Vegan**