

## ALTENBERG BLAUFRÄNKISCH 2016

**A LA CARTE 97 Punkte**  
**FALSTAFF 94 Punkte**

### Ausbau

Vergoren im Stahltank, Lagerung 20 Monate in gebrauchten Barriques dann 10 Monate in 1200 Liter Fässern.

### Beschreibung

Elegante Stilistik, fruchtig und viel Frische. Der tonige Boden sorgt für hervorragenden Wasserhaushalt. Hohes Reifepotenzial.

### Speiseempfehlung

Gebratenes Rinderfilet  
Wildbraten mit Pilzen  
Dunkles Fleisch, kräftige Saucen

<b>Ernte</b>	27. September 2016
<b>Abfüllung</b>	30. Juli 2019
<b>Alkohol (Vol%)</b>	14%
<b>Säure (g/Liter)</b>	5.9
<b>Restzucker (g/Liter)</b>	1.0
<b>Formate (in Liter)</b>	0.375, 0.75, 1.5, 3, 6
<b>Serviertemperatur</b>	15°C

### 2016 zählt zu den großen Jahrgängen.

Die hohe physiologische Reife und die niedrigeren pH-Werte garantieren hohes Lagerpotenzial – und damit über viele Jahre Trinkfreude. Die Vegetationsphase startete sehr früh – bereits im März begann der Austrieb. Spätfrost fügte vor allem in den ebenen Lagen am Heideboden den Weingärten schwere Schäden zu. Glücklicherweise blieben die Toplagen verschont, da die eiskalte Luft durch die Hanglagen abfließen konnte.

Ein niederschlagsreiches Jahr, wir hatten von Juni bis Ende Juli immer wieder ausreichend Regen. Dadurch konnten die Reben ausreichend Nährstoffe aufnehmen und die Trauben viele Extraktstoffe einlagern.

August und September waren trocken und warm mit kühlen Nächten, sodass die Trauben perfekt ausreifen konnten. Da es nicht zu heiß wurde, konnten auch die Weißweinsorten und unser Pinot Noir animierende Frische und Frucht aufbauen.

**Biodynamisch**  
**Vegan**



dieser Wein im **SHOP**

