



EDELGRUND BLAUFRÄNKISCH 2021

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank.
24 Tage Maischestandzeit, danach 12 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	08. Oktober 2021
Abfüllung	24. August 2022
Alkohol (Vol%)	13,0
Säure (g/Liter)	6.2
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

