

Datenblatt →

Blaufränkisch 2020



Verfügbar in
0,75lt.

LAGE UND BODEN sandig-lehmiger Oberboden mit kalkreichen Unterboden

SORTEN Blaifränkisch

JAHRGANG 2020 Ein herausragender Jahrgang mit etwas späteren Erntestart als in den vorherigen Jahren. Warme Tage, kühle Nächte. Wir hatten gesundes Traubenmaterial und blieben von jeglichen Krankheiten verschont. Es werden uns Weine mit Sortentypizität, schönem Körper, guter Finesse und guter 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** 13,2 % Alk

> **SÄURE** 5,3 g/l

> **RESTZUCKER** 1,3 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

HAND
GELESEN