



CENTRAL

Blaufränkisch
Schiefer & Lehm

<i>Herkunft & Boden:</i>	Hochplateau in Unterpetersdorf; tiefgründiger Lehm mit Quarzanteil, Pseudogley, hohe Wasserspeicherkraft. Hochberg in Neckenmarkt, Glimmerschiefer mit Gneisanteil, hohe Mineralität
<i>Alter der Reben:</i>	19 - 61 Jahre
<i>Seehöhe:</i>	250 Meter und 400 Meter
<i>Ernte & Ertrag:</i>	Ende September; 40 hl / ha
<i>Vinifikation:</i>	20 tägige Spontangärung im Edelstahl, pneumatisches Unterstoßen des Maischekuchens, anschließend biologischer Säureabbau, Reifung in 1500lt. & 3500lt. Fässern heimischer Fassbinder.
<i>Alkohol:</i>	13,5%vol.
<i>Säure:</i>	5,0 g/l.
<i>Trinkreife:</i>	Jetzt und in den kommenden 10 Jahren
<i>Beschreibung:</i>	kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, zart kräuterwürzig unterlegte Herzkirschfrucht, Brombeerkonfit, nach kandierten Orangenzesten, Kirschen, rotbeerige Frucht, frisch strukturiert, mineralischer Nachhall.
<i>Speiseempfehlung:</i>	Geschmortes Lamm in Rotweinzwiebeln. Tipp: Auch perfekt zu Allerlei Wildgerichten.