



**FAHNENSCHWINGER**  
*Blaufränkisch*

<i>Herkunft &amp; Boden:</i>	Hochberg in Neckenmarkt. Südhang, Glimmerschiefer, kalkfrei. Hussi & Neuberg in Neckenmarkt. Plateau, Muschelkalk
<i>Alter der Reben:</i>	50+ Jahre
<i>Seehöhe:</i>	300 - 450 Meter
<i>Ernte &amp; Ertrag:</i>	Ende September, 35 hl / ha
<i>Vinifikation:</i>	Selektion alter Reben. Handernte, händische Sortierung vor Verarbeitung, 25-30 tägige Spontangärung im 1500 lt. Holzgärständer, Unterstoßen des Maischekuchens per Hand, anschließend biologischer Säureabbau. Reifung in 1500lt. Fässern und gebrauchten 500lt. Fässern.
<i>Alkohol:</i>	13,5 %vol.
<i>Säure:</i>	5,2 g/l.
<i>Trinkreife:</i>	Jetzt und in den kommenden 15 Jahren
<i>Beschreibung:</i>	tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Zart floral unterlegtes Brombeerkonfit, schwarze Kirschen, ein Hauch von Orangenesten und Nougat, rotbeerige Anklänge, würziger, pfeffriger Nachhall. Ein Urtyp des Blaufränkischen.
<i>Speiseempfehlung:</i>	Hasenfilet mit Rotweinsauce und Mangoldknödel.