



HOTTER

Rote Cuvée

<i>Sorten:</i>	Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah
<i>Herkunft & Boden:</i>	Die Hottergründe liegen an den Ausläufern des Neckenmarkter Weingebirges, weisen sandigen Lehmboden auf und zeigen auf der Oberfläche Quarz und Kies.
<i>Alter der Reben:</i>	15 - 35 Jahre
<i>Seehöhe:</i>	250 Meter
<i>Ernte & Ertrag:</i>	Mitte bis Ende September, 40 hl / ha
<i>Vinifikation:</i>	14-18 tägige Spontangärung im Edelstahl und Holzgärständer, Bewegung des Maischekuchens durch Rundpumpen und Unterstoßen, anschließend biologischer Säureabbau, Reifung in 500lt. Fässern (50% neu).
<i>Alkohol:</i>	13,5 %vol.
<i>Säure:</i>	5,1 g/l.
<i>Trinkreife:</i>	Jetzt und in den kommenden 10 Jahren
<i>Beschreibung:</i>	Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Feiner Duft nach schwarzem Beerenkonfit, zarter Kräuterwürze, dunkler Kirsche, feine Tannine, am Gaumen rotbeerige Nuancen, kräftiger Körper, Brombeeren, Cassis, langer Abgang mit Nougatnoten im Nachhall. Lädt auf ein weiteres Glas ein!
<i>Speiseempfehlung:</i>	Pikante Krautfleckerl mit Paradeisersauce