



**RIED HUSSI**  
*Blaufränkisch*

<i>Herkunft &amp; Boden:</i>	Hussi in Neckenmarkt. Hochplateau, von Fichtenwald umkreist, warm - kaltes Wechselklima, Muschelkalk (15 Millionen Jahre) mit fossilen Ablagerungen.
<i>Alter der Reben:</i>	35 - 58 Jahre
<i>Seehöhe:</i>	350 Meter
<i>Ernte &amp; Ertrag:</i>	Anfang Oktober, 25-30 hl / ha
<i>Vinifikation:</i>	Handernte, händische Sortierung vor Verarbeitung, 30 tägige Spontangärung im 1500 lt. Holzgärständer, Unterstoßen des Maischekuchens per Hand, anschließend biologischer Säureabbau, Reifung in gebrauchten 500lt. & 600lt. Fässern. österreichischer Eiche, heimischer Fassbinder.
<i>Alkohol:</i>	13,5 %vol.
<i>Säure:</i>	5,6 g/l.
<i>Trinkreife:</i>	Jetzt und in den kommenden 20 Jahren
<i>Beschreibung:</i>	dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Mit kandierten Orangenzesten unterlegtes dunkles Waldbeerkonfit, feine Edelholzwürze, mineralischer Touch, frische Herzkirschen, feine Extraktsüße, feine Tannine, frische Struktur, kirschtig, saliner Nachhall, bereits antrinkbar, sicheres Reifepotential. 94 Falstaff Punkte
<i>Speiseempfehlung:</i>	Wildschweinragout mit Steinpilzen