



RIED SONNENSTEIG
Blaufränkisch

<i>Herkunft & Boden:</i>	Grand Cru (Mittelteil) des Südosthangs im Neckenmarkter Wein- gebirge, Glimmerschiefer und Granitgneis, kalkfrei, sehr hoher Steinanteil, perfekte Sonnenexposition.
<i>Alter der Reben:</i>	30 Jahre
<i>Seehöhe:</i>	400 Meter
<i>Ernte & Ertrag:</i>	Mitte Oktober 2017, 25 hl / ha
<i>Vinifikation:</i>	Handernte, händische Sortierung vor Verarbeitung, 30 tägige Spontangärung im 1500lt. Holzgärständer, händisches Unterstoßen des Maischekuchens, anschließend biologischer Säureabbau, 24 monatige Reifung in 500lt. Fässern und zusätzliche 10 monatige Reifung im 1500lt. Fass.
<i>Alkohol:</i>	13,5%vol.
<i>Säure:</i>	5,7 g/l.
<i>Trinkreife:</i>	Jetzt und in den kommenden 30 Jahren
<i>Beschreibung:</i>	Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, ausgeprägte Frucht, Kräuterwürze, Brombeeren, Cassis, saftig, hohe Komplexität, Herzkirschen, frisch strukturiert, festes Tannin, Mineralität, großes Potential für viele Jahre. <i>97 Falstaff Punkte TOP 10 aus Österreich</i> <i>97Punkte AlaCarte Grand Cru Sieger</i>
<i>Speiseempfehlung:</i>	geschmortes Wangerl mit Rotweinzwiebeln und Polenta