



WELL

Blaufränkisch

<i>Herkunft & Boden:</i>	Gfanger in Horitschon, schwerer Tonboden mit Eisengehalt, Vulkangestein vom Pauliberg, kühle, flache Lage. <i>Ältester Weingarten unserer Familie</i>
<i>Alter der Reben:</i>	70-80 Jahre
<i>Seehöhe:</i>	200 Meter
<i>Ernte & Ertrag:</i>	Mitte Oktober, 25 hl / ha
<i>Vinifikation:</i>	Handernte, händische Sortierung vor Verarbeitung, 30 tägige Spontangärung im 6000 lt. Gärständer, Unterstoßen des Maischekuchens per Stempel, anschließend biologischer Säureabbau, 15 monatige Reifung in 500lt. Fässern und zusätzliche 6 Monate im großen Holzfass heimischer Fassbinder.
<i>Alkohol:</i>	13,5 %vol.
<i>Säure:</i>	6,0 g/l.
<i>Trinkreife:</i>	Jetzt und in den kommenden 30 Jahren
<i>Beschreibung:</i>	Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart tabakig, feine Kräuterwürze, Brombeere und Herzkirsche, dezenter Edelholztouch. Komplex, engmaschig, extaktsüß und anhaftend, feine, tragende Tannine, sehr gute Balance, schokoladiger Touch im Abgang, sehr gute Länge, sicheres Reifepotential. <i>96 Punkte A la Carte Grand Cru Sieger</i> <i>95 Punkte Falstaff Unter den Besten</i>
<i>Speiseempfehlung:</i>	Ossobuco mit Gremolata