



ALTES WEINGEBIRGE 2015

Blaufränkisch

<i>Herkunft & Boden:</i>	Hochplateau in Unterpetersdorf; tiefgründiger Lehm mit Quarzanteil, Pseudogley, hohe Wasserspeicherkraft.
<i>Alter der Reben:</i>	10 - 60 Jahre
<i>Seehöhe:</i>	250 Meter
<i>Ernte & Ertrag:</i>	23. September 2015, 45 hl / ha
<i>Vinifikation:</i>	Handernte, händische Sortierung vor Verarbeitung, 18 tägige Spontangärung im Edelstahl, pneumatisches Unterstoßen des Maischekuchens, anschließend biologischer Säureabbau, Reifung in 1500lt. Fässern. Keine Zugabe von Enzymen, Schönungsmitteln, künstlichen Tanninen und etwaigen anderen Behandlungsmitteln.
<i>Abfüllung:</i>	Frühling 2017
<i>Filtration:</i>	Unfiltriert
<i>Alkohol:</i>	13,5%vol.
<i>Säure:</i>	5,0 g/l.
<i>Trockenextrakt:</i>	26,8 g/l.
<i>Trinkreife:</i>	2017 - 2024+
<i>Beschreibung:</i>	kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, zart kräuterwürzig unterlegte Herzkirschfrucht, Brombeerkonfit, nach kandierten Orangenzensten, Kirschen, rotbeerige Frucht, frisch strukturiert, mineralischer Nachhall.
<i>Speiseempfehlung:</i>	Geschmortes Lamm in Rotweinzwiebeln.