



BLAUFRÄNKISCH 2017
klassisch

<i>Herkunft & Boden:</i>	Neckenmarkt, Horitschon, Haschendorf, Unterpetersdorf, Raiding, tiefgründiger Lehmboden mit hohem Kalkanteil in den Tieflagen, Schiefer, Gneis und Kalk in den Hochlagen.
<i>Alter der Reben:</i>	5 - 45 Jahre
<i>Seehöhe:</i>	200 - 450 Meter
<i>Ernte & Ertrag:</i>	Mitte bis Ende September, 55 hl / ha
<i>Vinifikation:</i>	Handernte, händische Sortierung vor Verarbeitung, 10 tägige Spontangärung im Edelstahl, Unterstoßen des Maischekuchens durch Luftumwälzung, anschließend biologischer Säureabbau, Reifung im großen Holzfass.
<i>Abfüllung:</i>	Herbst 2018
<i>Filtration:</i>	grobe Filtration (BECO Schicht)
<i>Alkohol:</i>	13,0%vol.
<i>Säure:</i>	5,0 g/l.
<i>Trockenextrakt:</i>	28,9 g/l.
<i>Trinkreife:</i>	2018 - 2022+
<i>Beschreibung:</i>	herkunftstypisch, helle Würze, Brombeeren, Pfefferkorn, präsenre Pikanz, gute Reife, milde Säure, trinkanimierend, knackig, mit ausgewogenen Tanninen.
<i>Speiseempfehlung:</i>	kalte Heurigenplatte mit Fleisch und Aufstrich