



FAHNENSCHWINGER 2016

Blaufränkisch

<i>Herkunft & Boden:</i>	Hochberg in Neckenmarkt. Südhang, Glimmerschiefer, kalkfrei.
<i>Alter der Reben:</i>	50+ Jahre
<i>Seehöhe:</i>	450 Meter
<i>Ernte & Ertrag:</i>	Ende September 2016, 35 hl / ha
<i>Vinifikation:</i>	Selektion alter Reben des Hochbergs. Handernte, händische Sortierung vor Verarbeitung, 20 tägige Spontangärung im 1500 lt. Holzgärständer, Unterstoßen des Maischekuchens per Hand, anschließend biologischer Säureabbau. Reifung in 1500lt. Fässern. Keine Zugabe von Enzymen, Schönungsmitteln, künstlichen Tanninen und etwaigen anderen Behandlungsmitteln.
<i>Abfüllung:</i>	Frühling 2018
<i>Filtration:</i>	Unfiltriert
<i>Alkohol:</i>	13,5 %vol.
<i>Säure:</i>	5,6 g/l.
<i>Trockenextrakt:</i>	28,2 g/l.
<i>Trinkreife:</i>	2018 - 2030+
<i>Beschreibung:</i>	tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Zart floral unterlegtes Brombeerkonfit, schwarze Kirschen, ein Hauch von Orangenesten und Nougat, rotbeerige Anklänge, würziger, pfeffriger Nachhall. Ein Urtyp des Blaufränkischen.
<i>Speiseempfehlung:</i>	Hasenfilet mit Weinbrandsauce und Mangoldknödel.