



**FAHNENSCHWINGER 2017**

*Blaufränkisch*

<i>Herkunft &amp; Boden:</i>	Hochberg in Neckenmarkt. Südhang, Glimmerschiefer, kalkfrei. Hussi & Neuberg in Neckenmarkt. Plateau, Muschelkalk
<i>Alter der Reben:</i>	50+ Jahre
<i>Seehöhe:</i>	300 - 450 Meter
<i>Ernte &amp; Ertrag:</i>	Ende September 2017, 35 hl / ha
<i>Vinifikation:</i>	Selektion alter Reben. Handernte, händische Sortierung vor Verarbeitung, 25 tägige Spontangärung im 1500 lt. Holzgärständer, Unterstoßen des Maischekuchens per Hand, anschließend biologischer Säureabbau. Reifung in 1500lt. Fässern und gebrauchten 500lt. Fässern. Keine Zugabe von Enzymen, Schönungsmitteln, künstlichen Tanninen und etwaigen anderen Behandlungsmitteln.
<i>Abfüllung:</i>	Winter 2018
<i>Filtration:</i>	Unfiltriert
<i>Alkohol:</i>	13,5 %vol.
<i>Säure:</i>	5,4 g/l.
<i>Trockenextrakt:</i>	27,9 g/l.
<i>Trinkreife:</i>	2019 - 2030+
<i>Beschreibung:</i>	tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Zart floral unterlegtes Brombeerkonfit, schwarze Kirschen, ein Hauch von Orangenzenen und Nougat, rotbeerige Anklänge, würziger, pfeffriger Nachhall. Ein Urtyp des Blaufränkischen.
<i>Speiseempfehlung:</i>	Hasenfilet mit Weinbrandsauce und Mangoldknödel.