



**FAHNENSCHWINGER 2013**

*Blaufränkisch*

<i>Herkunft &amp; Boden:</i>	Hochberg in Neckenmarkt. Südhang, Glimmerschiefer, kalkfrei.
<i>Alter der Reben:</i>	50 Jahre
<i>Seehöhe:</i>	450Meter
<i>Ernte &amp; Ertrag:</i>	Ende September 2013, 40 hl / ha
<i>Vinifikation:</i>	Selektion alter Reben des Hochbergs. Handernte, händische Sortierung vor Verarbeitung, 18 tägige Spontangärung im 1500 lt. Holzgärständer, Unterstoßen des Maischekuchens per Hand, anschließend biologischer Säureabbau, Reifung in 1500lt. Fässern.
<i>Abfüllung:</i>	Frühling 2015, 10.000 Flaschen
<i>Filtration:</i>	Unfiltriert
<i>Alkohol:</i>	13,5 %vol.
<i>Säure:</i>	5,5 g/l.
<i>Trockenextrakt:</i>	28,9 g/l.
<i>Trinkreife:</i>	2016 - 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. 90 Falstaff Punkte.
<i>Speiseempfehlung:</i>	Hasenfilet mit Weinbrandsauce und Mangold.