



**HOCHBERG 2014**

*Blaufränkisch*

<i>Herkunft &amp; Boden:</i>	Südhänge im Neckenmarkter Weingebirge, Glimmerschiefer, kalkfrei, locker durchlässig.
<i>Alter der Reben:</i>	10 - 45 Jahre
<i>Seehöhe:</i>	450 Meter
<i>Ernte &amp; Ertrag:</i>	28. - 30. September 2014, 40 hl / ha
<i>Vinifikation:</i>	Handernte, händische Sortierung vor Verarbeitung, 14 tägige Spontangärung im Holzgärständer, Bewegung des Maischekuchens durch Rundpumpen und Unterstoßen, anschließend biologischer Säureabbau, Reifung in gebrauchten 500lt. Fässern. Keine Zugabe von Enzymen, Schönungsmitteln, künstlichen Tanninen und etwaigen anderen Behandlungsmitteln.
<i>Abfüllung:</i>	Sommer 2016
<i>Filtration:</i>	Unfiltriert
<i>Alkohol:</i>	13,5%vol.
<i>Säure:</i>	5,3 g/l.
<i>Trockenextrakt:</i>	28,4 g/l.
<i>Trinkreife:</i>	2016 - 2025+
<i>Beschreibung:</i>	Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. zart blättrig unterlegte Waldbeere, Schieferwürze, angenehme Kräuternote, Herzkir schen, feinwürzige Nuancen, mittlere Komplexität, zart nach Kirschen, frisch strukturiert, elegante Textur. 91 Falstaff Punkte.
<i>Speiseempfehlung:</i>	Paprikahendl mit kräftiger Pasta