



RIED HOCHBERG 2017

Blaufränkisch

<i>Herkunft & Boden:</i>	Südhänge im Neckenmarkter Weingebirge, Glimmerschiefer, kalkfrei, locker durchlässig.
<i>Alter der Reben:</i>	15 - 60 Jahre
<i>Seehöhe:</i>	450 Meter
<i>Ernte & Ertrag:</i>	Ende September, 40 hl / ha
<i>Vinifikation:</i>	Handernte, händische Sortierung vor Verarbeitung, 20 tägige Spontangärung im Holzgärständer, Bewegung des Maischekuchens durch Rundpumpen und Unterstoßen, anschließend biologischer Säureabbau, Reifung in gebrauchten 500lt. Fässern und 1350lt. Fässern heimischer Fassbinder. Keine Zugabe von Enzymen, Schönungsmitteln, künstlichen Tanninen und etwaigen anderen Behandlungsmitteln.
<i>Abfüllung:</i>	Winter 2018
<i>Filtration:</i>	Unfiltriert
<i>Alkohol:</i>	13 %vol.
<i>Säure:</i>	5,2 g/l.
<i>Trockenextrakt:</i>	27,6 g/l.
<i>Trinkreife:</i>	2018- 2027+
<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.
<i>Speiseempfehlung:</i>	Paprikahendl mit kräftiger Pasta