



**HOCHBERG 2013**

*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>	25. September 2013, 45 hl / ha
<i>Vinifikation:</i>	Handernte, händische Sortierung vor Verarbeitung, 18 tägige Spontangärung im Holzgärständer, Unterstoßen des Maischekuchens durch Rundpumpen, anschließend biologischer Säureabbau, Reifung in gebrauchten 500lt. 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>	29,2 g/l.
<i>Trinkreife:</i>	2016 - 2024+
<i>Beschreibung:</i>	kräftiges Rubingranat, violette Reflexe. zart blättrig unterlegte Waldbeere, Herzkirschen, feinwürzige Nuancen, ein Hauch von Orangenzesten, mittlere Komplexität, zart nach Kirschen, frisch strukturiert. 90 Falstaff Punkte.
<i>Speiseempfehlung:</i>	Paprikahendl mit kräftiger Pasta