



HOTTER ROT 2013

Cuvée

<i>Sorten:</i>	Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot, Syrah
<i>Herkunft & Boden:</i>	Die Hottergründe liegen an den Ausläufern des Neckenmarkter Weingebirges, weisen sandigen Lehmboden auf und zeigen auf der Oberfläche Schotter und Kies
<i>Alter der Reben:</i>	10 - 35 Jahre
<i>Seehöhe:</i>	250 Meter
<i>Ernte & Ertrag:</i>	Mitte bis Ende September 2013, 50 hl / ha
<i>Vinifikation:</i>	Handernte, händische Sortierung vor Verarbeitung, 14 tägige Spontangärung im Edelstahl und Holzgärständer, Unterstoßen des Maischekuchens durch Luftumwälzung und Rundpumpen, anschließend biologischer Säureabbau, Reifung in 500lt. Fässern und gebrauchten Barrique.
<i>Abfüllung:</i>	Frühling 2015, 6500 Flaschen
<i>Filtration:</i>	grobe Filtration (BECO Schicht)
<i>Alkohol:</i>	13,5 %vol.
<i>Säure:</i>	5,4 g/l.
<i>Trockenextrakt:</i>	27,1 g/l.
<i>Trinkreife:</i>	2015 - 2020+
<i>Beschreibung:</i>	dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Feiner Duft nach schwarzen Beerenkonfit, zarte Kräuterwürze, feine Tannine, rotbeerige Nuancen, mittlerer Körper, Brombeeren im Nachhall.
<i>Speiseempfehlung:</i>	Krautfleckerl mit Paradeiserauce