



HOTTER ROT 2016

Cuvée

<i>Sorten:</i>	Zweigelt, Cabernet Sauvignon, 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>	12 - 35 Jahre
<i>Seehöhe:</i>	250 Meter
<i>Ernte & Ertrag:</i>	Mitte bis Ende September 2016, 50 hl / ha
<i>Vinifikation:</i>	Handernte, händische Sortierung vor Verarbeitung, 14 tägige Spontangärung im Edelstahl und Holzgärständer, Bewegung des Maischekuchens durch Rundpumpen und Unterstoßen, anschließend biologischer Säureabbau, Reifung in 500lt. Fässern und gebrauchten Barriques. Keine Zugabe von Enzymen, Schönungsmitteln, künstlichen Tanninen und etwaigen anderen Behandlungsmitteln.
<i>Abfüllung:</i>	Winter 2017
<i>Filtration:</i>	grobe Filtration (BECO Schicht)
<i>Alkohol:</i>	13,5 %vol.
<i>Säure:</i>	5,5 g/l.
<i>Trockenextrakt:</i>	30,0 g/l.
<i>Trinkreife:</i>	2018 - 2024+
<i>Beschreibung:</i>	dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Feiner Duft nach schwarzen Beerenkonfit, zarte Kräuterwürze, feine Tannine, rotbeerige Nuancen, kräftiger Körper, Brombeeren und Cassis im Nachhall.
<i>Speiseempfehlung:</i>	Krautfleckerl mit Paradeisersauce