



## HOTTER ROT 2017

*Cuvée*

<i>Sorten:</i>	Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah
<i>Herkunft &amp; 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 &amp; Ertrag:</i>	Mitte bis Ende September 2017, 50 hl / ha
<i>Vinifikation:</i>	Handernte, händische Sortierung vor Verarbeitung, 18 tägige Spontangärung im Edelstahl und Holzgärständer, Bewegung des Maischekuchens durch Rundpumpen und Unterstoßen, anschließend biologischer Säureabbau, Reifung in 500lt. Fässern und Barriques (50% neu).
<i>Abfüllung:</i>	Winter 2018
<i>Filtration:</i>	feine Filtration
<i>Alkohol:</i>	13,5 %vol.
<i>Säure:</i>	4,9 g/l.
<i>Trockenextrakt:</i>	30,0 g/l.
<i>Trinkreife:</i>	2019 - 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