



**HUSSI 2014**  
*Blaufränkisch*

<i>Herkunft &amp; Boden:</i>	Hussi in Neckenmarkt. Hochplateau, von Fichtenwald umkreist, warm - kaltes Wechselklima, Muschelkalk (15 Millionen Jahre) mit fossilen Ablagerungen.
<i>Alter der Reben:</i>	50 Jahre
<i>Seehöhe:</i>	350 Meter
<i>Ernte &amp; Ertrag:</i>	Ende Oktober 2014, 25 hl / ha
<i>Vinifikation:</i>	Handernte, händische Sortierung vor Verarbeitung, 30 tägige Spontangärung im 1500 lt. Holzgärständer, Unterstoßen des Maischekuchens per Hand, anschließend biologischer Säureabbau, Reifung in gebrauchten 500lt. Fässern.
<i>Abfüllung:</i>	Sommer 2016
<i>Filtration:</i>	Unfiltriert
<i>Alkohol:</i>	13,0 %vol.
<i>Säure:</i>	6,3 g/l.
<i>Trockenextrakt:</i>	28,4 g/l.
<i>Trinkreife:</i>	2017 - 2030+
<i>Beschreibung:</i>	dunkles Rubingranat, violette Reflexe, opaker Kern, feine Kräuterwürze, kühle Frische, leichtfüßig, elegant, rotbeerige Anklänge, saftige Kirschfrucht, gut integrierte Tannine, Brombeerfrucht, Heidelbeeren, mineralischer Kern.
<i>Speiseempfehlung:</i>	Wildschweinragout mit Steinpilzen