



HUSSI 2015

Blaufränkisch

<i>Herkunft & Boden:</i>	Hussi in Neckenmarkt. Hochplateau, von Fichtenwald umkreist, warm - kaltes Wechselklima, Muschelkalk (15 Millionen Jahre) mit fossilen Ablagerungen.
<i>Alter der Reben:</i>	30 - 50 Jahre
<i>Seehöhe:</i>	350 Meter
<i>Ernte & Ertrag:</i>	Anfang Oktober 2015, 30 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>	Frühjahr 2017
<i>Filtration:</i>	Unfiltriert
<i>Alkohol:</i>	13,5 %vol.
<i>Säure:</i>	5,7 g/l.
<i>Trockenextrakt:</i>	27,9 g/l.
<i>Trinkreife:</i>	2017 - 2030+
<i>Beschreibung:</i>	dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Mit kandierten Orangen- zesten unterlegtes dunkles Waldbeerkonfit, feine Edelholzwürze, mineralischer Touch, frische Herzkirschen, feine Extraktsüße, feine Tannine, frische Struktur, kirschig, saliner Nachhall, bereits antrinkbar, sicheres Reifepotential. 94 Falstaff Punkte

Speiseempfehlung: Wildschweinragout mit Steinpilzen