



SONNENSTEIG 2013

Blaufränkisch

<i>Herkunft & Boden:</i>	Grand Cru (Mittelteil) des Südosthangs im Neckenmarkter Wein- gebirge, Glimmerschiefer und Granitgneis, kalkfrei, sehr hoher Steinanteil, perfekte Sonnenexposition.
<i>Alter der Reben:</i>	16 Jahre
<i>Seehöhe:</i>	400 Meter
<i>Ernte & Ertrag:</i>	09. Oktober 2013, 25 hl / ha
<i>Vinifikation:</i>	Handernte, händische Sortierung vor Verarbeitung, 30 tägige Spontangärung im 1500lt. Holzgärständer, händisches Unterstoßen des Maischekuchens, anschließend biologischer Säureabbau, Reifung in 500lt. Fässern.
<i>Abfüllung:</i>	Sommer 2015, 1500 Flaschen
<i>Filtration:</i>	Unfiltriert
<i>Alkohol:</i>	14,0%vol.
<i>Säure:</i>	5,4 g/l.
<i>Trockenextrakt:</i>	27,4 g/l.
<i>Trinkreife:</i>	2016 - 2030+
<i>Beschreibung:</i>	Dunkles Rubingranat, tiefer Farbkern, violette Reflexe, zarte Kräuterwürze, Brombeeren, Zwetschken, Saftig, gute Komplexität, Herzkirschen, frisch strukturiert, dezente Fruchtsüße, großes Potential für viele Jahre. 93 Falstaff Punkte.
<i>Speiseempfehlung:</i>	Kurz angebratenes Beiried in Kalbsfond