



**RIED SONNENSTEIG 2015**

*Blaufränkisch*

<i>Herkunft &amp; 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>	18 Jahre
<i>Seehöhe:</i>	400 Meter
<i>Ernte &amp; Ertrag:</i>	01. Oktober 2015, 25 hl / ha
<i>Vinifikation:</i>	Handernte, händische Sortierung vor Verarbeitung, 30 tägige Spontangärung im 1500lt. Holzgärständer, händisches Unterstoßen des Maischekuchens, anschließend biologischer Säureabbau, 24 monatige Reifung in 500lt. Fässern und zusätzliche 10 monatige Reifung im 1500lt. Fass.
<i>Abfüllung:</i>	Sommer 2018
<i>Filtration:</i>	Unfiltriert
<i>Alkohol:</i>	13,5%vol.
<i>Säure:</i>	5,6 g/l.
<i>Trockenextrakt:</i>	30,0 g/l.
<i>Trinkreife:</i>	2018 - 2035+
<i>Beschreibung:</i>	Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, breite Randaufhellung Kräuterwürze, Brombeeren, Cassis, Saftig, gute Komplexität, Herzkirschen, frisch strukturiert, dezente Fruchtsüße, mineralisch, großes Potential für viele Jahre. <b>94 Falstaff Punkte. 95 Punkte AlaCarte</b>
<i>Speiseempfehlung:</i>	Kurz angebratenes Beiried in Kalbsfond