



WELL 2014
Blaufränkisch

<i>Herkunft & Boden:</i>	Gfanger in Horitschon, schwerer Tonboden mit Eisengehalt, kühle, flache Lage.
<i>Alter der Reben:</i>	75 Jahre
<i>Seehöhe:</i>	200 Meter
<i>Ernte & Ertrag:</i>	Ende Oktober 2014, 25 hl / ha
<i>Vinifikation:</i>	Handernte, händische Sortierung vor Verarbeitung, 30 tägige Spontangärung im 6000 lt. Holzgärständer, Unterstoßen des Maischekuchens per Hand, anschließend biologischer Säureabbau, Reifung in 500lt. Fässern.
<i>Abfüllung:</i>	Sommer 2016
<i>Filtration:</i>	Unfiltriert
<i>Alkohol:</i>	14,0 %vol.
<i>Säure:</i>	6,0 g/l.
<i>Trockenextrakt:</i>	29,7 g/l.
<i>Trinkreife:</i>	2016 - 2030+
<i>Beschreibung:</i>	kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, feine Edelholzanklänge, zart balsamische Nuancen, Herzkirschen, schwarze Beeren, ein Hauch Orangenzenen, Komplex, feine Fruchtsüße, gut integrierte Tannine, rotbeeriger Touch, mineralischer Nachhall, angenehm leichtfüßig. 94 Falstaff Punkte, 3. Falstaff - Sieger
<i>Speiseempfehlung:</i>	Kalbsnierenbraten in glasierten Schalotten und Polenta