



WELL 2015
Blaufränkisch

<i>Herkunft & Boden:</i>	Gfanger in Horitschon, schwerer Tonboden mit Eisengehalt, kühle, flache Lage.
<i>Alter der Reben:</i>	70-80 Jahre
<i>Seehöhe:</i>	200 Meter
<i>Ernte & Ertrag:</i>	12. Oktober 2015, 30 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>	Frühjahr 2017
<i>Filtration:</i>	Unfiltriert
<i>Alkohol:</i>	14,0 %vol.
<i>Säure:</i>	5,8 g/l.
<i>Trockenextrakt:</i>	30,0 g/l.
<i>Trinkreife:</i>	2017 - 2030+
<i>Beschreibung:</i>	dunkles Rubingranat, opaker Kern, frische Herzkirschen, Brombeerkonfit, Nuancen von Orangenesten, zart floral, saftig elegant, angenehme Extraktsüße, feine, reife Tannine, frische und finessenreich strukturiert, mineralischer Touch im Abgang, lange anhaltend, sicheres Entwicklungspotential. 94 Falstaff Punkte
<i>Speiseempfehlung:</i>	Kalbsnierenbraten in glasierten Schalotten und Polenta