



**WELL 2013**  
*Blaufränkisch*

<i>Herkunft &amp; 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 &amp; Ertrag:</i>	Mitte Oktober 2013, 30 hl / ha
<i>Vinifikation:</i>	Handernte, händische Sortierung vor Verarbeitung, 25 tägige Spontangärung im 1500 lt. Holzgärständer, Unterstoßen des Maischekuchens per Hand, anschließend biologischer Säureabbau, Reifung in 500lt. Fässern.
<i>Abfüllung:</i>	Sommer 2015, 2000 Flaschen
<i>Filtration:</i>	Unfiltriert
<i>Alkohol:</i>	14,5 %vol.
<i>Säure:</i>	5,7 g/l.
<i>Trockenextrakt:</i>	28,9 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, A la Carte Grand Cru Sieger
<i>Speiseempfehlung:</i>	Kalbsnierenbraten in glasierten Schalotten und Polenta