



SORTE	BLAUFRÄNKISCH
ALKOHOL	13,9 %
SÄURE	1,3 g/l
RESTZUCKER	5,6 g/l

LAGE/BODEN

*Hochberg: kalkhaltiger Lehmboden Südwesthang
Alter der Rebstöcke 35-45 Jahre*

ERNTE/GÄRUNG

Die Trauben werden händisch geerntet und sortiert, die Gärung erfolgt spontan. Anschließend biologischer Säureabbau und Ausbau auf der Feinhefe.

AUSBAU

Reifung 44 Monate im kleinen Eichenfass. Natürliche Klärung durch mehrmaliges Umziehen des Weines.

BESCHREIBUNG

*Tiefdunkle Farbe, zart gereifter Rand, ausgeprägte, vielschichtige Nase, Heidelbeere, reife Brombeere, Wacholder, Cassis, fein verwobene Holzwürze, am Gaumen körperreich, lebendige Struktur, eleganter Trinkfluss, feines Tanninfinish, lang anhaltend, kandierte Kirsche und Kakao im Nachhall.
[LA CARTE 2017 - 95 Punkte]*

*Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zarte Kräuterwürze unterlegt schwarze Kirschrucht, ein Hauch von Cassis und rotem Waldbeerenkonfit, etwas Nougat, feine Orangenzesten. Gute Komplexität, saftig, elegante, gut integrierte Tannine, leichte Süße mit Brombeeren, etwas Edelholzwürze im Nachhall, bleibt sehr gut haften, tolles Entwicklungspotenzial, individueller Speisenbegleiter.
[falstaff Weinguide 2017/18 - 94-96 Punkte]*

LAGERFÄHIGKEIT

8-10 Jahre, in der Jugend vor dem Genuss dekantieren.



16 - 18 Grad  Zu Rind, Wild- und Lammgerichten

*„Weinbau ist kein 8-Stunden-Tag, er ist unser Leben. Die Arbeit mit der Natur erfordert Geduld, Gelassenheit und ein Stück weit Demut.“
(Silvia Heinrich, Winzerin des Jahres 2014)*