



hochberc

Sorte:	Blaufränkisch
Jahrgang:	2008
Riede:	Hochberg
Alter der Rebstöcke:	11 Jahre
Boden:	Mittelschwere bis schwere kalkhaltige Lehmböden Unterboden: Kalksandstein
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand am 2. und 3. Oktober geerntet. Die Beeren wurden in offenen Holzbottichen vergoren, das Untertauchen des Maischehutes erfolgte per Hand. Der Wein lagerte 40 Tage auf der Maische. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Eichenfässern. Nach dem Abpressen reifte der Wein für 27 Monate in 500 l Holzfässern.
Flaschenfüllung:	Dezember 2010
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 6,0 g/l
Charakteristik:	Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. In der Nase dunkle Beerenfrucht, reife Kirschen- und Zwetschkenfrucht, ein Hauch von Schokolade, Kräuterwürze. Stoffig, süße Kirschfrucht, vielschichtig, hochelegante Tannine, feine Textur, extraktsüßer Nachhall, zart karamellige Röstaromen im Rückgeschmack, sicheres Reifepotenzial.
Trinkempfehlung:	16 – 18 °C
Speisenempfehlung:	Dunkles Fleisch, Steak, Wildgerichte
Verfügbare Füllmenge:	0,75 l, Magnum (1,5 l), Jeroboam (3 l), Methusalem (5 l)

Viel Freude mit diesem Wein wünschen Albert und Silvia Gezellmann