



hochberc

Sorte:	Blaufränkisch
Jahrgang:	2011
Riede:	Hochberg
Alter der Rebstöcke:	14 Jahre
Boden:	Mittelschwere bis schwere kalkhaltige Lehmböden Unterboden: Kalksandstein
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand Anfang Oktober geerntet. Die Beeren wurden in offenen Holzbottichen vergoren, das Untertauchen des Maischehutes erfolgte per Hand. Der Wein lagerte 40 Tage auf der Maische. Nach dem Abpressen reifte der Wein für 30 Monate in 500 l Holzfässern. Der biologische Säureabbau vollzog sich in Eichenfässern.
Flaschenfüllung:	Mai 2014
Analytische Werte:	Alkohol: 14,5 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 5,7 g/l
Charakteristik:	Dunkles Rubingranat, schwarzer Kern, violette Reflexe. In der Nase intensive schwarze Frucht nach Brombeeren, Heidelbeeren und Weichsel, fein nach Dörrobst, Tabak und Kräuterwürze. Am Gaumen saftig, komplex, dunkle Beeren, präsenste, gut integrierte Tannine, lebendige Säurestruktur, bleibt gut haften. Der Wein verfügt über gutes Lagerpotential und präsentiert sich als sehr guter Speisenbegleiter.
Trinkreife:	2014 – 2024, bei optimaler Lagerung
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 Gesellmann