



GEßMANN

Faszinierende Weine.

BIO

hochberc®

Sorte:	Blaufränkisch
Jahrgang:	2014
Riede:	Hochberg
Alter der Rebstöcke:	17 Jahre
Boden:	Mittelschwere bis schwere kalkhaltige Lehmböden Unterboden: Kalksandstein
Vinifizierung und Ausbau:	Die Trauben wurden von Hand im 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.
Flaschenfüllung:	Oktober 2017
Analytische Werte:	Alkohol: 14 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 5,8 g/l
Charakteristik:	In der Farbe ein tiefdunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase ein intensiver Duft nach reifer schwarzer Beerenfrucht, feinwürzig, Edelholznuancen, etwas Lakritze mit einem Hauch von Cassis und Orangenzesten. Am Gaumen präsentiert sich der Wein komplex, elegant mit facettenreichen, saftigen Tanninen, zarten Brombeernoten im Abgang. Der Wein bleibt lang anhaftend, hat ein spannendes Finish und zeigt sehr gutes Entwicklungspotenzial.
Trinkreife:	2017 – 2027, 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 Geßmann