



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

hochberc®

Sorte: Blaufränkisch

Jahrgang: 2018

Riede: Hochberg

Alter der Rebstöcke: 21 Jahre

Boden: Mittelschwere bis schwere kalkhaltige Lehmböden.

Unterboden: Kalksandstein

Vinifizierung und Ausbau: Die Trauben wurden Ende September von Hand geerntet. Die Beeren wurden in offenen 500 l 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: Juni 2021

Analytische Werte: Alkohol: 14,5 % vol. Restzucker: 1,0 g/l Säure: 6,3 g/l

Charakteristik: Tiefdunkles Rubingranat mit violetten Reflexen. In der Nase zeigt sich eine attraktive Beerenwürze, zart nach Brombeeren und Lakritze, mit einem Hauch von Vanille und Zedernholz. Am Gaumen saftig nach reifen Herz- kirschen, feinen Tanninen, finessenreich und einer angenehmer Extraktsüße im Abgang.

Trinkreife: 2021 – 2031, bei optimaler Lagerung – auch länger

Trinkempfehlung: 16 – 18 °C

Speisenempfehlung: Dunkles Fleisch, Wildgerichte, Geschmortes

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