

## **blaufränkisch classic 2009**

**Boden:** Schiefergestein, hoher Schotteranteil, kalkhaltig, hängige und flache Lagen, tiefgründige Lehmböden, mit hoher Wasserspeicherkraft

**Weingärten:** Neckenmarkt, Horitschon, Raiding, Unterpetersdorf

**Weingartenbearbeitung:** Jede zweite Zeile begrünt, händische Laubarbeiten, hohe, luftige Laubwand, Handernte mit 15kg Kisten, Sortierung vor Verarbeitung

**Rebstöcke:** 10 – 30 Jahre

**Ernte:** 18. September – 29. September 2009

**Ertrag:** 60hl / ha

**Vinifizierung:** 10-tägige geregelte Gärung im Edelstahltank, Unterstoßen des Maischekuchens durch Luftumwälzung und Rundpumpen, biologischer Säureabbau im Edelstahltank

**Ausbau:** 3 Monate im Edelstahltank, 3 Monate im großen Holzfass und gebrauchten Barrique

**Alkohol:** 12,5 %vol.

**Trinktemperatur:** 14-16°C

**Lagerfähigkeit:** bis 2012

### **Jahrgang:**

2009 ein Weinjahr der Superlative. Ein unvergesslicher Herbst hat Qualitäten der Extraklasse heranreifen lassen. Das sieht man eben auch in den „einfachen“ Blaufränkischen.

### **Weinbeschreibung:**

Rubinviolett, mit ausgeprägter Weichselfrucht, Brombeeren und Kirschen, abgerundete, reife Tannine prägen den Gaumen. Begleitet von Gewürzen, mineralischen Nuancen und Walderdbeeren. Ein jugendlicher, mittelkräftiger Körper ist eingebettet in guter Struktur und Balance, knackige Säure, saftig-harmonischer Abgang, von Frucht begleitet. Dieser junge Blaufränkisch ist bereits jetzt sehr zugänglich.