

altes weingebirge 2010

sorte: blaufränkisch

boden: tiefgründiger, schwerer lehm Boden mit hohem kalkgehalt und hoher wasserspeicherkraft, zum teil schotter und quarz.

weingarten: altes weingebirge in unterpetersdorf. unsere weingärten liegen größtenteils auf dem hochplateau dieser lage, wobei sich ein paar parzellen auf dem darauffolgenden hang befinden.

weingartenbearbeitung: jede zeile begrünt (natürliche begrünung), händische laubarbeiten, hohe, luftige laubwand, geringer pflanzenschutzinsatz, nützlingsfördernd.

seehöhe: 250 meter

rebstöcke: 5 - 45 jahre

ernte: 30. september 2010, 02. oktober 2010

ertrag: 35hl / ha

vinifizierung: handernte mit 15kg kisten, händische sortierung vor verarbeitung, geregelte gärung im 500olt. holzgärständer, 10-tägige maischestandzeit, geringe schwefelung, unterstoßen des maischekuchens durch luftumwälzung und rundpumpen, spontaner biologischer säureabbau im frühjahr 2011, batonnage (hefelagerung) bis kurz vor abfüllung.

ausbau: 70% im kleinen holzfass, 30% 500lt. holzfass, 30% neuholzanteil, lagerdauer: 10-12 monate

alkohol: 13 %vol.

trinktemperatur: 16-18°C

lagerfähigkeit: bis 2015
bei optimaler lagerung (10 – 15°C, luftfeuchtigkeit: 70%)

jahrgang: das wetter war bereits zur blüte sehr unbeständig und führte zu einem schwachen traubenansatz. kurz nach der beerenbildung hagelte es in manchen teilen des gebietes, was eine zusätzliche mengenreduzierung bedeutete. der sommer war jedoch klar und durchaus sonnenreich. letztendlich machte sich die rigorose arbeit im weingarten bezahlt und mit dem schönen wetter zur lesezeit bekam man kleine mengen von sehr guten trauben nach hause. wir glauben, dass man gerade in solchen jahren den lagen- und bodencharakter der einzelnen weine ganz klar definieren kann. dieses jahr steht größtenteils für leichtfüßige weine, mit kühlem, klarem charakter und einer sehr feinen säure- und tanninstruktur.