

hochberg 2010

sorte: blaufränkisch

boden: lehmiger sand mit hohem kristallinem steinanteil, granitgneis, glimmerschiefer und phyllit, mittlerer kalkgehalt, hohe wasserdurchlässigkeit.

weingarten: hochberg in neckenmarkt. der hochberg als großlage lässt sich in drei aufeinanderfolgende südhänge einteilen, wobei der hochberg als einzellage den kopf dieses komplexes bildet. der höchste weinberg des mittelburgenlandes liegt direkt an der grenze zu ungarern und ermöglicht bei klaren tagen einen blick über das gesamte gebiet, bis zum ungarischen südteil des neusiedlersees.

seehöhe: 350-400 meter

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

rebstöcke: 15 - 50 jahre

ernte: 30. september 2010, 01. oktober 2010

ertrag: 35 hl / ha

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

ausbau: 70% gebrauchtes kleines fass, 30% 500lt. fass gebraucht, für 12 monate

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.