

hussi 2009

sorte: blaufränkisch

boden: muschelkalk, ablagerungen des tertiären urmeeres, kalkfels, lehmiger sand, mit geringer humuseinlage, sehr karg und kalkdominiert.

weingarten: hochplateau mit darauffolgendem leichtem hang im nordwestlichen teil von neckenmarkt, von fichtenbäumen umrungen. das zusammenspiel von kühlem wald und sonnengewärmten kalkgestein führt zu einem besonderem mikroklima, das wesentlich zur eleganten aromausprägung beiträgt.

seehöhe: 320 meter

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

rebstöcke: 10-35 jahre

ernte: 26.oktober 2009

ertrag: 35hl/ha

vinifizierung: handernte mit 15kg kisten, händische sortierung vor verarbeitung, spontane gärung im holzgärständer, 14-tägige maischestandzeit, geringe schwefelung, unterstoßen des maischekuchens durch luftumwälzung und rundpumpen, spontaner biologischer säureabbau im frühjahr 2010, batonnage (hefelagerung) bis kurz vor abfüllung.

ausbau: 50olt. fässer

alkohol: 13,5 %vol.

lagerfähigkeit: bis 2035
bei optimaler lagerung (10 – 15°C, luftfeuchtigkeit: 70%)

jahrgang: das frühjahr war sehr schneereich und somit konnte genügend wasser vom boden gespeichert werden. durch die kühle witterung während der blüte gab es schon im voraus eine entsprechende mengenreduzierung des traubenansatzes. im sommer gab es dann schönes, sonniges wetter mit optimalen regenmengen und große temperaturunterschiede zwischen tag und nacht. zuletzt war das hochdruckwetter zur lesezeit ein garant für ein außergewöhnliches weinjahr. für uns ein beispiellos sensationelles jahr, das sehr große weine mit potential hervorgebracht hat.