

vom hotter 2010

sorten: blaufränkisch, zweigelt, merlot, syrah

boden: kalkhaltiger lehm Boden mit Quarz, Kies und Schotteranteil, optimales Nährstoffangebot, gute Wasserspeicherkapazität.

weingarten: die hottergründe befinden sich an den Ausläufern des Neckenmarkter Weingebirges, in der flachen Ebene.

weingartenbearbeitung: jede Zeile begrünt (natürliche Begrünung), händische Laubarbeiten, hohe, luftige Laubwand, geringer Pflanzenschutz Einsatz, Nützlingsfördernd.

seehöhe: 230 Meter

rebstöcke: ca. 20 Jahre

ernte: 28. September 2010 – 15. Oktober 2010

ertrag: 35 hl / ha

vinifizierung: handernte mit 15 kg Kisten, händische Sortierung vor Verarbeitung, geregelte Gärung im Edelstahlbehälter, 10-tägige Maischestandzeit, geringe Schwefelung, Unterstoßen des Maischekuchens durch Luftumwälzung und Rotation. anschließender biologischer Säureabbau im November 2010, Batonnage (Hefelagerung) bis kurz vor Abfüllung.

ausbau: gebrauchtes kleines Holzfass für 20 Monate.

alkohol: 13,5 %vol.

trinktemperatur: 14-16°C

lagerfähigkeit: bis 2017
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 rigore 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.