

hussi 2011

sorten: 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.

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

seehöhe: 320 meter

rebstöcke: 10-35 jahre

ernte: 11.oktober 2011

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 2012, batonnage (hefelagerung) bis kurz vor abfüllung.

ausbau: 50olt. fässer

alkohol: 14 %vol.

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

jahrgang:

das zuerst schwierige weinjahr 2011 wandelte sich im laufe des warmen, trockenen herbstes zu einem der hervorragendsten jahre der letzten dekade. spätfrostschäden in den tieferen, flachen lagen sorgten zu jahresbeginn für flächeneinbußen. mitte des sommers gab es zudem hagel in manchen teilen der weingärten in neckenmarkt. diese schäden konnten jedoch durch den gesunden wuchs in der darauffolgenden zeit und durch entsprechende handarbeit kompensiert werden. die warmen temperaturen des sommers hielten bis zur späten lese durch. es war der wärmste september seit 50 jahren und sogar der oktober war außergewöhnlich warm und sonnig. die weine des jahrgangs 2011 zeigen sich sehr fruchtig, reif, mit stoffigem kern, tiefgang, ausdauer und garantieren ein großes lagerpotential.