

vom hotter 2011

sorten: blaufränkisch, zweigelt, merlot, syrah, cabernet sauvignon

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 Pflanzenschutzinsatz, Nützlingsfördernd.

seehöhe: 230 Meter

rebstöcke: 10-35 Jahre

ernte: 22. September 2011 – 15. Oktober 2011

ertrag: 45 hl / ha

vinifizierung: handernte mit 15 kg Kisten, händische Sortierung vor Verarbeitung, spontane Gärung großen Holz, 12-tägige Maischestandzeit, geringe Schwefelung, anschließender biologischer Säureabbau im November 2010, Batonnage (Hefelagerung) bis kurz vor Abfüllung.

ausbau: gebrauchtes kleines und 1400 l. Holzfass für 12 Monate.

alkohol: 14 %vol.

trinktemperatur: 16°C

lagerfähigkeit: bis 2019
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.