

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Blaufränkisch wie damals</b>
<b>Sorte:</b>	Blaufränkisch
<b>Jahrgang:</b>	2011
<b>Riede:</b>	Naturschutzgebiet Spitzerberg
<b>Bodentyp:</b>	Karger Schieferboden
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	Mindestens 25 Jahre
<b>Ertrag:</b>	1,3 kg / Stock
<b>Ernte:</b>	30. September 2011
<b>Maischestandzeit:</b>	21 Tage
<b>Flaschenfüllung:</b>	August 2013
<b>Alkohol:</b>	13,1 %vol.
<b>Säure:</b>	5,2 ‰
<b>Restzucker:</b>	1,2 g/L
<b>Ausbau:</b>	Handgelesen und Handselektioniert; Die Maische wurde Fußgestampft um die feinen Tannine besser zur Geltung zu bringen. 22 Monate Lagerung in 500 L Fässern aus ybbstaler Eiche im Sandsteingewölbekeller. Dieses Weinkellergewölbe wurde vor 1750 errichtet
<b>Beschreibung:</b>	Blaufränkisch mit floraler, mineralischer Eleganz
<b>Speiseempfehlung:</b>	Angeblich soll gegessen werden, was auf den Tisch kommt und beim Wein soll man nach eigenem Belieben wählen. Sollten die beiden Partner nicht zusammen passen, dann bitte, Speise und Wein getrennt voneinander genießen.
<b>Gedanken der Winzerin zum Charakter des Weines:</b>	Dieser Blaufränkisch aus dem Naturschutzgebiet Spitzerberg (ein Ausläufer der klenen Karpaten) war in früheren Zeiten bei Hofe ein renommierter Wein, der Festen gereicht wurde. Nach und nach gerieten die großen Weine von damals in Vergessenheit. Ich verfolge hier einen ganz puristischen Zugang zum Wein. Ich verzichte auf jegliche Kellertechnischen Möglichkeiten und baue den Wein WIE DAMALS aus. Um eine Idee zu bekommen, wie ein Blaufränkisch DAMALS geschmeckt haben könnte. Auch das Etikett wurde im Buchdruck hergestellt, mit alten Bleiletttern wurde gesetzt und mit einer über hundert Jahre alten Heidelbergdruckpresse wurde das Etikett gedruckt..
<b>Verschluss Sache:</b>	Naturkork, sorgfältig manuell sortiert vom Korkproduzenten unseres Vertrauens aus Portugal. <a href="http://www.z-cork.pt">www.z-cork.pt</a>