

# Blaufränkisch Hochäcker 2006

Mittelburgenland DAC

<b>Herkunft</b>	Horitschon/Mittelburgenland
<b>Ried</b>	Hochäcker
<b>Boden</b>	Eisendurchsetzter, schwerer Lehm mit Grobanteilen
<b>Rebsorte</b>	Blaufränkisch
<b>Alter der Reben</b>	30-40 Jahre
<b>Pflanzendichte</b>	4500 Stöcke/ha
<b>Ertrag</b>	40 hl/ha
<b>Ernte</b>	10.-12. Oktober 2006
<b>Vinifikation</b>	Gärung mit Spontanhefe (Regionalhefe) im Holzgärständer, Pressung nach 15 Tagen Maischestand, biologischer Säureabbau im großen Eichenfass.
<b>Ausbau</b>	17 Monate im großen Eichenfass
<b>Analyse</b>	13,0 % vol. Alkohol, 5,5 g/l Säure, 0,9 g/l Restzucker
<b>Abfüllung</b>	März 2008
<b>Trinkreife</b>	2008-2015
<b>Trinktemperatur</b>	16-18°C
<b>Degustationsnotiz</b>	Typischer würziger Blaufränkisch-Duft nach Kirschen und schwarzen Beeren mit Kräuterwürze. Am Gaumen saftige Frucht und Würze, vollmundig mit gut eingebundenen Tanninen. Gut strukturiert, feines knackiges Säurespiel, langer fruchtiger Nachhall.
<b>Speiseempfehlung</b>	Passt gut zu mediterranen Gerichten

**weninger**

[www.weninger.com](http://www.weninger.com)