

# Blaufränkisch Kirchholz 2006

<b>Herkunft</b>	Horitschon/Mittelburgenland
<b>Ried</b>	Kirchholz
<b>Boden</b>	Lehmiger Tonboden, durchzogen mit sandigem Kies bis Grobschotter
<b>Rebsorte</b>	Blaufränkisch
<b>Alter der Reben</b>	33 Jahre
<b>Pflanzendichte</b>	4000 Stöcke/ha
<b>Ertrag</b>	40 hl/ha
<b>Ernte</b>	5. Oktober 2006
<b>Vinifikation</b>	Gärung mit Spontanhefe (Regionalhefe) im Holzgärständer, 12 Tage Maischestand, biologischer Säureabbau im Holzfass.
<b>Ausbau</b>	13 Monate im großen Fass (4400 l)
<b>Analyse</b>	12,6 % vol. Alkohol, 6,0 g/l Säure, 1,1 g/l Restzucker
<b>Abfüllung</b>	April 2008
<b>Trinkreife</b>	2008-2015
<b>Trinktemperatur</b>	16-18°C
<b>Degustationsnotiz</b>	Dunkles Rubingranat klare, würzige Blaufränkischfrucht, sehr mineralisch. Am Gaumen voll mit kräftiger Frucht von Kirschen und Brombeeren, ausgeprägte Tannine, feste Struktur, gut eingebundenes Holz, fruchtig-harmonischer Abgang.
<b>Speiseempfehlung</b>	Sehr guter Begleiter zu Fleisch- und Nudelgerichten

weninger

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