



Spitzerberg 2007

Sorte:	Blaufränkisch
Boden:	sandiger Lehm
Lage:	Grafriede
Ried:	Holzweingärten
Ernte:	25. September 2007
Verarbeitung:	Kontrollierte Vergärung und häufiges Unterstossen des Tresterhutes 16 Tage Maischestandzeit
Ausbau:	21 Monate in gebrauchten Barriquefässern, danach 3 Monate Flaschenreifung
Analytik:	13 vol%alc. 5,9 g/l Säure 1,2 g RZ trocken
Beschreibung:	Dunkles Rubingranat, in der Nase Kirsche und Brombeeren, zart blättrige Würze. Elegant und frisch am Gaumen nach Kirschen sowie dezentes Tannin. Die Sorte Blaufränkisch baut langsam aus und gewinnt durch entsprechende Lagerung (ca. 4 Jahre) an Qualität.
Speisenempfehlung:	Gans, Ente, Wild, Rind, Käse