



# Hochäcker Blaufränkisch 2016

Die Lage Hochäcker gehört zu den ältesten Rieden in Horitschon. Ihr steinloser, harter, lehmiger Untergrund ist mit Eisen durchsetzt. Das macht sie zu einem traditionellen Boden für Blaufränkisch. Unsere Rebstöcke im Alter von 40 Jahren bringen hier zu jeder Ernte Trauben höchster Qualität.

Rotbeerige Frucht, feine Waldbeeren, zarte Anklänge nach Kirsche, Gewürzen und Tabak. Am Gaumen frisch strukturiert. Ein komplexer Wein, aber nicht opulent. Dicht und extrem engmaschig, daher gut lagerfähig.

Selektive Handlese. Spontangärung. Nach zehn Tagen Maischegärung Lagerung in 500 Liter - Holzfässern für 16 Monate. Natürlicher biologischer Säureabbau. Ausgebaut und abgefüllt ohne Schwefelzusatz.

|                 |   |
|-----------------|---|
| Herkunft        | Horitschon / Mittelburgenland   |
| Klima           | Pannonisch  |
| Lage            | Hochäcker   |
| Boden           | eisendurchsetzter, schwerer Lehm mit Grobanteilen   |
| Rebsorte        | Blaufränkisch   |
| Alter der Reben | 30-40 Jahre   |
| Anbaumethode    | biologisch, biodynamisch nach Demeter- und Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Lacon AT-BIO-402 |
| Pflanzendichte  | 4500 Stöcke/ha  |
| Ertrag          | 40 hl / ha  |
| Erntedatum      | Oktober 2016  |

|            |  |
|------------|--|
| Alkohol    | 12,7 % vol.                              |
| Säure      | 6,3 g/l                                  |
| Restzucker | 1,1 g/l                                  |
| Extrakt    | 25,0 g/l                                 |
| Schwefel   | 12 mg/l gesamt (kein Schwefel zugesetzt) |

|           |                          |
|-----------|--------------------------|
| Abfüllung | Mai 2018                 |
| Menge     | 4 600 Flaschen           |
| Am Besten | 2019 - 2029, 16° - 18° C |