

well 2010

sorte: blaufränkisch

boden: sehr schwerer, dichter ton-lehmboden mit hohem kalkgehalt, mittlerem eisengehalt und guter wasserspeicherkapazität, beinahe steinfrei.

weingarten: gfranger in horitschon. die niedriggelegene flachlage ist mit den ältesten reben der familie bestockt. nur solch alte reben wurzeln tief genug durch den dichten boden um an wichtige mineralien- und wasserspeicher zu gelangen. gemeinsam mit dem kühlen lokalklima entstehen dadurch opulente weine mit klarer boden- und klimacharakteristik.

seehöhe: 200 meter

weingartenbearbeitung: jede zeile begrünt (natürliche begrünung), händische laubarbeiten, hohe, luftige laubwand, minimaler pflanzenschutzinsatz, nützlingsfördernd.

rebstöcke: durchschnittlich 55 jahre

ernte: 19.oktober 2010

ertrag: 32hl/ha

vinifizierung: handernte mit 15kg kisten, händische sortierung vor verarbeitung, spontane gärung im holzgärständer, 14-tägige maischestandzeit, geringe schwefelung, unterstoßen des maischekuchens durch luftumwälzung und rundpumpen, spontaner biologischer säureabbau im frühjahr 2010, batonnage (hefelagerung) bis kurz vor abfüllung.

ausbau: kleines holzfass (50% gebraucht)

alkohol: 13,5 %vol.

lagerfähigkeit: bis 2020

bei optimaler lagerung (10 – 15°C, luftfeuchtigkeit: 70%)

jahrgang: das wetter war bereits zur blüte sehr unbeständig und führte zu einem schwachen traubenansatz. kurz nach der beerenbildung hagelte es in manchen teilen des gebietes, was eine zusätzliche mengenreduzierung bedeutete. der sommer war jedoch klar und durchaus sonnenreich. letztendlich machte sich die rigorose arbeit im weingarten bezahlt und mit dem schönen wetter zur lesezeit bekam man kleine mengen von sehr guten trauben nach hause. wir glauben, dass man gerade in solchen jahren den lagen- und bodencharakter der einzelnen weine ganz klar definieren kann. dieses jahr steht größtenteils für leichtfüßige weine, mit kühlem, klaren charakter und einer sehr feinen säure- und tanninstruktur.