

altes weingebirge 2011

sorte: blaufränkisch

boden: tiefgründiger, schwerer lehm Boden mit hohem kalkgehalt und hoher wasserspeicherkraft, zum teil schotter und quarz.

weingarten: altes weingebirge in unterpetersdorf. unsere weingärten liegen größtenteils auf dem hochplateau dieser lage, wobei sich ein paar parzellen auf dem darauffolgenden hang befinden.

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

sehöhe: 250 meter

rebstöcke: 5 - 45 jahre

ernte: 05. und 06. oktober 2011

ertrag: 35 hl / ha

vinifizierung: handernte mit 15kg kisten, händische sortierung vor verarbeitung, geregelte gärung im 500lt. holzgärständer, 10-tägige maischestandzeit, geringe schwefelung, unterstoßen des maischekuchens durch luftumwälzung und rundpumpen, spontaner biologischer säureabbau im frühjahr 2012, batonnage (hefelagerung) bis kurz vor abfüllung.

ausbau: 70% im kleinen holzfass, 30% 500lt. holzfass, 30% neuholzanteil, lagerdauer: 10-12 monate

alkohol: 14 %vol.

trinktemperatur: 16-18°C

lagerfähigkeit: bis 2018
bei optimaler lagerung (10 – 15°C, luftfeuchtigkeit: 70%)

jahrgang: das zuerst schwierige weinjahr 2011 wandelte sich im laufe des warmen, trockenen herbstes zu einem der hervorragendsten jahre der letzten dekade. spätfrostschäden in den tieferen, flachen lagen sorgten zu jahresbeginn für flächeneinbußen. mitte des sommers gab es zudem hagel in manchen teilen der weingärten in neckenmarkt. diese schäden konnten jedoch durch den gesunden wuchs in der darauf folgenden zeit und durch entsprechende handarbeit kompensiert werden. die warmen temperaturen des sommers hielten bis zur späten lese durch. es war der wärmste september seit 50 jahren und sogar der oktober war außergewöhnlich warm und sonnig. die weine des jahrgangs 2011 zeigen sich sehr fruchtig, reif, mit stoffigem kern, tiefgang, ausdauer und garantieren ein großes lagerpotential.