

## well 2009

**sorte:** blaufränkisch

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

**weingarten:** gfanter 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.

**sehöhe:** 200 meter

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

**rebstöcke:** durchschnittlich 55 jahre

**ernte:** 25.oktober 2009

**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 2035  
bei optimaler lagerung (10 – 15°C, luftfeuchtigkeit: 70%)

**jahrgang:** das frühjahr war sehr schneereich und somit konnte genügend wasser vom boden gespeichert werden. durch die kühle witterung während der blüte gab es schon im voraus eine entsprechende mengenreduzierung des traubenansatzes. im sommer gab es dann schönes, sonniges wetter mit optimalen regenmengen und große temperaturunterschiede zwischen tag und nacht. zuletzt war das hochdruckwetter zur lesezeit ein garant für ein außergewöhnliches weinjahr. für uns ein beispiellos sensationelles jahr, das sehr große weine mit potential hervorgebracht hat.