

## Blaufränkisch 2008 Ried Hochberg Mittelburgenland DAC

Total alcohol: alc.13,0 vol.%

Tartaric acid: 5, 6 ‰

Residual sugar: 1,0 g

KMW: 20°

Variety: 100% Blaufränkisch

Age of vines: 10 –30 Jahre

Vineyard: Hochberg

Yield per hectare: 40-45 hl

Fermentation: closed stainless steel tank with a temperature around 28-30°C, must fermentation for 10 days

Ageing: 12 months partly in big oak barrels and partly in barriques

„This Blaufränkisch shows a dark ruby red colour with a fruity blackberry nose and fine roasted aromas, which continue on the palate. Elegant tannins which are tied up in an excellent way, form a compact body and provide a long finish.“

## Blaufränkisch 2008 Ried Hochberg Mittelburgenland DAC

Staatl.Prüfnr: N 4374/10

Gesamtalkohol: alc.13,0 vol.%

Weinsäure: 5,6 ‰

Restzucker: 1,0 g

KMW: 20,5°

Rebsorten: 100% Blaufränkisch

Alter der Rebstöcke: 11 –26 Jahre

Riede: Hochberg gehört zur Großlage altes Weingebirge, steilste Lage in Deutschkr., Steigung von 190m-240m Seehöhe

Boden: Süd-Westlage, oberer Teil mittelschwerer Lehm-Tonboden, mäßiger Kalkanteil, am Hang leichte Sandplatten, gute Wasserspeicherfähigkeit, beste Bedingungen für perfekte physiologische Reife.

Ertrag je Hektar: 40-45 hl

Gärung: Stahltank bei ca. 28-30° C

Maischestandzeit 10 Tage

Ausbau: 15 Monate in teilweise großen Holzfässern,  
teilweise in mehrjährigen Barriques

„Dieser Blaufränkisch Hochberg präsentiert sich mit kräftigem rubingranatrot in der Nase tabakig unterlegte rotbeerige Nuancen, balsamische Anklänge, am Gaumen saftige Kirschenfrucht, kräftige Struktur, ausgewogene Säure, mit gut haftenden Abgang, ein vielseitiger Speisenbegleiter.

Auszeichnungen:

Vinaria 20110/2011 Ausgereifte Kirsch- und Brombeerfrucht, salzig-würzig, fleischig, herzhafter Tanninbiss, vorzügliche Kombination von Kraft und Eleganz. **PLV, FUN**

Falstaff Rotweinguide 2011 89 Punkte

## Blaufränkisch 2006 Ried Hochberg Mittelburgenland DAC

Total alcohol: alc.13,5 vol.%

Tartaric acid: 5,3 ‰

Residual sugar: 1,2 g

KMW: 20°

Variety: 100% Blaufränkisch

Age of vines: 10 –30 Jahre

Vineyard: Hochberg

Yield per hectare: 40-45 hl

Fermentation: closed stainless steel tank with a temperature around 28-30°C, must fermentation for 10 days

Ageing: 12 months partly in big oak barrels and partly in barriques

„This Blaufränkisch shows a dark ruby red colour with a fruity blackberry nose and fine roasted aromas, which continue on the palate. Elegant tannins which are tied up in an excellent way, form a compact body and provide a long finish.“

## Blaufränkisch 2006 Ried Hochberg Mittelburgenland DAC

Gesamtalkohol: alc.13,5 vol.%

Weinsäure: 5,3 ‰

Restzucker: 1,2 g

KMW: 20°

Rebsorten: 100% Blaufränkisch

Alter der Rebstöcke: 10 –20 Jahre

Riede: Hochberg

Ertrag je Hektar: 40-45 hl

Gärung: Stahltank bei ca. 28-30° C

Maischestandzeit 10 Tage

Ausbau: 12 Monate in teilweise großen Holzfässern,  
teilweise in Barriques

„Dieser Blaufränkisch präsentiert sich dunkelrubinrot mit einer fruchtig-würzigen Brombeernase, die sich am Gaumen fortsetzt. Schöne Frucht und Würze am Gaumen, elegante Tannine, die sich sehr gut einfügen, ergeben einen typischen Blaufränkisch mit langanhaltendem Abgang.“

Auszeichnungen:

91 Punkte A la Carte 2009