



SPITZERBERG 2004

Herkunft:	Prellenkirchen; Rebanlagen 35 Jahre und älter
Analyse:	Qualitätswein, 13,5 %vol, 5,7 g/l Säure, 1,1 g/l Restzucker
Charakteristik:	Feinste Frucht, dunkle Beerenaromen, zarte Holzaromatik, mineralisch. Am Gaumen sehr finessenreich, hochelegant. Bleibt sehr lange haften, großes Entwicklungspotential. Blaufränkisch vom Spitzerberg – die Herausforderung die wir brauchen.
Vinifikation:	Lese von Hand; Selektion im Weingarten; sorgfältige Nachselektion im Weingut; schonende Verarbeitung ohne Pumpen; Vergärung im offenen Fermenter bei ca. 30°C; natürliche Hefen; Maischeumwälzung vorsichtiges Unterstossen per Hand; Maischestandzeit 28 Tage; Malolaktik und Ausbau in 1 – 3x gebrauchte Barriques für 18 Monate. Abfüllung mit Naturkork.
Empfehlung:	Trinktemperatur 18° C, Dekantieren