

EXKLUSIV
BLAUFRÄNKISCH
HERMANSCHACHERN 2015

Der kräftig-würzige Rotwein!



LAGE

Der Riedenname bezeichnete in seiner ursprünglichen Form "Schachen" ein altes Waldmaß. Hermanschachern ist die älteste Riede und beste Lage in Poysdorf. Bereits 1338 wurde hier Wein kultiviert. Nach Süden ausgerichtet erstrecken sich die Weingärten entlang des Panoramawegs. Die Böden setzen sich aus Lehm und Tonerde zusammen. Ideale Voraussetzungen für kräftige Weiße und ausdrucksstarke Rotweine.

JAHRGANGSBESCHREIBUNG

Auf den milden Winter und eine gute Blütephase im Frühjahr folgte ein Sommer mit großer Hitze und Trockenheit. Ende August kam doch noch ausreichend Regen und läutete eine entspannte Lese ein. Die vielen Sonnenstunden verhalfen den Reben zu sehr guter Reife, kühlere Nächte im Herbst führten zu optimaler Aromaentwicklung. Die hohe Traubenqualität brachte fruchtig-ausgewogene Weißweine sowie herrlich-kräftige Rotweine.

AUSBAU

Die reifen Trauben werden gerebelt, 25-30 Tage auf der Maische vergoren und anschließend schonend gepresst. Nach dem BSA lagert der Wein bis zur Abfüllung im großen Holz.

KOSTNOTIZ

Tiefdunkles Rubinrot, in der Nase rote Früchte, feine Würze, am Gaumen Röstaromen und Kakao, körperreich mit viel Struktur, langer Abgang.

AUSZEICHNUNGEN

Prämiert im Falstaff Rotweinguide 2018
Prague Gold Prague Wine Trophy 2017
90 Punkte A la Carte Grund Cru Verkostung

Rebsorte(n)	Blaufränkisch
Alkohol	13,0 %
Säure	5,0 g/l
Restzucker	1,0 g/l - trocken
Trinkreife	2018-2025
Speisenempfehlung	zu würzig gegrilltem Gemüse oder Fleisch