



## ALTE REBEN 2011

---

SORTE	Blaufränkisch
HERKUNFT	Deutschkreutz Blaufränkischland
ALKOHOL	14 %
SÄURE	5,8 g/l
RESTZUCKER	1 g/l

---

LAGE/BODEN	Goldberg im Alten Weingebirge, seit 1947 im Ertrag Unter einer etwa einen Meter dicken sandigen Lehmschicht erstreckt sich kalkhaltiger Boden. Er gibt dem „Alte Reben“ seine elegante Struktur und Finesse.
ERNTE	Die Trauben dieser alten Rebstöcke sind extrem kleinbeerig und locker. Bei der Lese haben wir trotz des geringen Ertrages streng selektioniert.
GÄRUNG	Die Trauben wurden spontan vergoren und schonend gepresst.
AUSBAU	Reifung 18 Monate im 1800 Liter Fass aus heimischer Eiche
BESCHREIBUNG	Der Parade-Blaufränkisch von Reben, die bereits im Jahr 1947 in der alten Lage Goldberg gepflanzt wurden.  Packende Aromatik im Duft mit außer- ordentlicher Fruchttiefe, dicht, mit reifem Gerbstoff und vielschichtigen Gewürz- und Beerenaromen. Ein vollmundiger „Meditationswein“. Ein kräftiger Blau- fränkisch mit würzig-mineralischem Charakter. Er besticht durch seine außergewöhnliche Aromatik, seinem feinen Gerbstoff und verspricht großes Reifepotenzial.
SPEISEEMPFEHLUNG	Wildgerichten, Lamm- oder Rindfleisch
TRINKTEMPERATUR	16 - 18 °C
LAGERFÄHIGKEIT	10 Jahre und mehr, dekantieren!