



V-MAX 2011

SORTE	Blaufränkisch
HERKUNFT	Deutschkreutz Blaufränkischland
ALKOHOL	14 %
SÄURE	5,5 g/l
RESTZUCKER	1 g/l
LAGE/BODEN	Hochberg im Alten Weingebirge, Südwesthang, sandige Lehmböden mit hohem Kalkanteil
ERNTE	Selektive Lese von Hand, sorgfältige Nachselektion am Sortierband
GÄRUNG	Die Trauben wurden spontan vergoren, anschließend biologischer Säureabbau. Natürliche Klärung durch mehrmaliges Umziehen.
AUSBAU	Reifung 30 Monate im kleinen Faß
BESCHREIBUNG	„Intensive Farbe, komplexe Nase, Mix aus dunklen Kirschen, Hagebutten, Schwarz- beeren, zart rauchig, am Gaumen straffer Wein mit guter Balance und Länge, fein- körniges Tannin“ (<i>A la Carte</i> , 11/2014: 94 Punkte)
SPEISEEMPFEHLUNG	Idealer Essensbegleiter zu Rind-, Wild- und Lammgerichten
TRINKTEMPERATUR	16 - 18 °C
LAGERFÄHIGKEIT	10 Jahre und mehr
AUSZEICHNUNGEN	94 Punkte und Sieger bei <i>A LA CARTE</i> 95 Punkte bei <i>FALSTAFF</i>