

# FÄSCHING 2011

DIE LAGE FÄSCHING (BURGENLÄNDISCH „FOSCHING“) LIEGT AM FUSS DES EISENBERGS AUF 340 METER SEEHÖHE. DANK DER AUSRICHTUNG NACH SÜD-WEST HAT SIE VOM FRÜHEN MORGEN BIS ZUM SPÄTEN ABEND SONNE. DER BODEN BESTEHT AUS GRÜN- UND BLAUSCHIEFER MIT EISENHÄLTIGEM LEHM VERMISCHT. DAS ERGIBT EINEN WEIN VON MASKULINER ELEGANZ, MIT VIEL KÖRPER, ABER ZUGLEICH KLARER MINERALISCHER STRUKTUR.

## REBSORTE

Blaufränkisch (100%)

## LAGE/BODEN

Süd bis Südwest /Grün- und Blauschiefer mit eisenhaltigem Lehm

## ALTER DER REBEN

5 Jahre

## LESE/ERTRAG

7. Oktober 2011 / 25 hl/ha

## GÄRUNG

im traditionellen offenen Gärständer, Pressung nach 29 Tagen, biologischer Säureabbau im 500 l Fass

## LAGERUNG

18 Monate im neuen 500 l Fass

## ANALYSE

14,0 % Vol Alkohol; 6,2 g/l Säure; 1,2 g/l Restzucker

## ABFÜLLUNG

Juni 2013

## TRINKREIFE/TRINKTEMPERATUR

2015 – 2028 / 16 – 18° C

## SPEISEEMPFEHLUNG

dunkles Fleisch, Wild, würzige kräftige Saucen