

# weninger

## Blaufränkisch Hochäcker 2007

### ブラウフレンキッシュ ホッホエッカー 2007

産地：ブルゲンンド州 ミッテルブルゲンランド ホリション

畑：ホッホエッカー

土壌：鉄分を含むクレイ土壌

葡萄：ブラウフレンキッシュ 100%

樹齢：30-40年

密度：4500株/ha

収量：4000l/ha

収穫：2007年9月21日

醸造：天然酵母でステレストンクで醗酵後プレスし、その後15日間浸漬。

オークの大樽でビオロジカル マロラクティック醗酵。

熟成：大きいオーク樽で17カ月間熟成。

アナライズ：アルコール13% 総酸5.8g/l 残糖2.3g/l

瓶詰：2009年4月

飲み頃：2009年~2016年

供出温度：18℃

味わいなど：典型的なデリケートなブラウフレンキッシュの香りは、プラムやチェリーなどの濃いフルーツの香りであり、タンニンとよく絡み合うことにより、とても飲みやすいワインとなります。若い頃はフルーティで花の香りが満ち溢れ、熟成が進むと男性的で土の香りがします。

