

grassl

## PRELLENKIRCHEN 2018



Die Kirche im Dorf.

Mag der Ort auch Prellenkirchen heißen. Der so benannte Wein verprellt nicht sondern schmeichelt mit purem Blaufränkisch in burgundischer Stilistik.



### KOSTNOTIZ

Funkelndes Rubingranat, rote Beeren, Veilchen, etwas Würze und Kümmel, hochelegant und burgundisch am Gaumen, vibrierende, saftige Säure, Preiselbeeren und rote Früchte, feinkörniges, seidiges Tannin (bis 2028)

Passender Begleiter zu Fleisch- und Wildspeisen, Wildgeflügel wie Rebhuhn oder Fasan, Rindfleischvariationen, Gegrilltem und harten Käsesorten

Optimale Trinktemperatur: 16-18 °C

### VINIFIKATION

Schonende Lese von Hand in 2 Selektionsschritten Ende September 2018.

Kontrollierte Vergärung in Edelstahlbehältern bei max. 30°C durch sanftes Überfluten des Tresterhutes, Maischestandzeit 14 bis 18 Tage. Anschließend Säureabbau in gebrauchten kleinen Holzfässern und Tonneaus aus französischer Eiche, Klärung und Reifung durch schonendes Umziehen und Sedimentation bis zur Abfüllung im April 2020.

### DATEN

12,9 vol% alc. / 6,2 g/l Säure / 1,2 g RZ trocken

### HERKUNFT

Der Ortswein ‚Prellenkirchen‘ stammt aus der Ried Holzweingärten am namensgebenden Prellenkirchener Spitzerberg im Weinbaugebiet Carnuntum, einer sehr trockenen und windigen Riede, deren Boden von 250 Millionen Jahre altem, fossilen Kalkstein mit karger Sand- und Schluffauflage gekennzeichnet ist.