

## BLAUFRÄNKISCH LANGE BERG 2016

QBA Trocken • 750 ml • Best-Nr. 1627

### REBEN

2008 gepflanzt

### LAGE

Nierstein Ölberg

### AUSBAU

Spontan auf der Maische in offenen franz. Holz-Cuves vergoren, 18 Monate in zu 1/3 neuen, zu 2/3 alten Pièces (228l Holzfässer aus dem Burgund), unfiltrierte Abfüllung

### BOUQUET

Intensive Kirschfrucht und Zedernholz verbinden sich, verwoben mit Brombeeren

### MUNDGEFÜHL

Rund, Dicht langer Nachhall

### ALKOHOL

13,0% Vol

### ANALYSE

0,7g/l Restzucker, 5,4g/l Säure

### EMPFEHLUNG

Im Ofen gegrillte Bresse Poularde mit Schmorgemüse

## EIN BLAUFRÄNKISCH IM PINOT KLEID

Dieser Wein kommt aus dem Niersteiner Oelberg. Eigentlich nannte man diesen kleinen Bereich „Im oberen Auflangen“ und vor der neuen Weingesetzgebung 1971 war das Auflangen berühmt für tolle Weine. Eine Lage erster Güte voll mit purem roten Schiefer (geol. Rotliegendes). Nach 1971 ging das Auflangen im Oelberg auf, der Oelberg wuchs auch aufgrund von anderen Flächenzuteilungen von ca. 20ha auf heute 68 Hektar an. Der Name Auflangen kommt von der uralten Bezeichnung „Auf dem langen Berg“, da sich der Bergrücken Richtung Rhein steil abfallend in Form eines langen Massivs entlangzieht. Man erzählt sich, dass vor 200 Jahren der Name „auf dem lange Berg“ gebräuchlich war.

Der Lange Berg ist der Blaufränkisch im Pinot Kleid. Er bedient die Typizität eines französischen Burgunders aus warmen Jahren, in der die Wärme auch ein wenig an die nördliche Rhone erinnert, am Gaumen bleibt er aber fein mit Haftung und Fruchtfülle.

In kleinen Erntekisten wurden die Trauben für den Blaufränkisch Lange Berg ausgelesen. Die Ernte fand in 2016 am 11.10. statt. Aus zwei steilen Parzellen in der Lage Ölberg (Auflangen Teil) kommen die Trauben für diesen Wein. Im offenen Holzgärbottich wurde die leicht angequetschen und entrappten Trauben vergoren, 12 Tage war der Wein lediglich auf der Maische um Frische zu erhalten. Danach wurde er abgepresst und für 18 Monate in 228l Fässern aus dem Burgund ausgebaut (ca. 1/3 neu).

Die Nase ist beeindruckend und emporströmend, Kirsche und Zedernholz verbinden sich, der Duft ist frisch, klar und durch seine süßen Fruchtanteile sehr verführerisch. Am Gaumen wirkt er rund mit Kraft, er bleibt seidig elegant bei aller Konzentration, saftige Beerenaromen entfalten sich auf der Zunge, das Tannin ist sehr reif und glatt, ein transparenter Wein mit mineralischen Anklängen und tollem Nachhall.

