

LUST & LEBEN 2019

Ausbau

Selektive Handlese, danach Vergärung im Edelstahltank, 15 Tage Maischestandzeit, anschließend 16 Monate Lagerung im großen Holzfaß (3200L) und gebrauchten Barriques.

Beschreibung

Eleganter Rotwein mit saftiger Würze und gutem Trinkfluss.

Speiseempfehlung

Pasta, weißes Fleisch mit kräftigen Saucen, Käse

Ernte	Zweigelt	13.09.2019
	Pinot Noir	06.09.2019
	St. Laurent	24.09.2019
		08. Februar 2021

Abfüllung

Alkohol (Vol%)	12,5
Säure (g/Liter)	5,1
Restzucker (g/Liter)	1,0
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	15 °C

2019: Perfekte Reife mit schöner Struktur und geringen Mengen.

Nach einem milden und trockenen Winter folgte ein früher Austrieb. März und April waren überdurchschnittlich warm. Der Mai brachte uns endlich den langersehnten Regen und die kühlen Temperaturen, die die Vegetation etwas verlangsamen ließ. Ab Juni war der Jahresverlauf dann wieder von Hitze und Trockenheit geprägt. Durch die lehmigen Böden wurden die Reben dennoch gut mit Wasser versorgt. Ab Mitte August wurden die Nächte schon etwas kühler und der Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht brachte viel Struktur und Eleganz in die Weine. Die Lese begann in der ersten Septemberwoche mit gesunden und perfekten Trauben.

Bio
Vegan

