



ZWEIGELT 2019

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank, 15 Tage Maischestandzeit, danach 6 Monate Lagerung im großen Holzfaß (3200L).

Beschreibung

Fruchtiger, eleganter Zweigelt mit saftigen Tanninen am Gaumen.

Speiseempfehlung

Weißes Fleisch mit kräftigen Saucen, leicht gekühlt zu Fisch und Salaten.

Ernte	13. September 2019
Abfüllung	24. November 2020
Alkohol (Vol%)	12,5
Säure (g/Liter)	6,3
Restzucker (g/Liter)	1,0
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	14 - 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

