

Lust & Leben 2020

Ausbau

80% Chardonnay
20% Muskat Ottonel
Selektive Handlese, im Stahltank vergoren und gelagert. Kein Säureabbau, bis Februar auf der Feinhefe gelagert.

Beschreibung

Feiner, eleganter Weisswein mit feiner Mineralität. und schöner Muskatnote.

Speiseempfehlung

Salate, weißes Fleisch,
Fisch und Nudelgerichte,
asiatische Speisen,
als Aperitif.

Ernte

Chardonnay 15.09.20
Muskat Ottonel 10.09.20

Abfüllung

9. März 2021

Alkohol (Vol%)

12,5

Säure (g/Liter)

6,1

Restzucker (g/Liter)

1,0

Formate (in Liter)

0,75

Serviertemperatur

11 °C

2020: Eleganz und Struktur

Nach einem extrem trockenen Winter hatten wir erneut einen sehr frühen Austrieb. Auch die erste Vegetationsphase war von Trockenheit geprägt. Erst Ende Mai kamen die langersehnten Niederschläge.

Der Sommer hingegen war nicht zu heiß mit regelmäßigen Niederschlägen. Durch die biodynamische Bewirtschaftung kamen die Reben mit diesen speziellen Anforderungen sehr gut zurecht.

Die Ernte begann in der zweiten Septemberwoche bei sehr guten Bedingungen. Wir hatten warme Tage und kühlere Nächte, wodurch die Frucht und Eleganz sich schön ausprägen konnten.

Bio

Vegan

