

Cuvée Heideboden rot 2019

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank.
19 Monate Lagerung in gebrauchten
Barriques.

Beschreibung

Fruchtbetonter, eleganter Rotwein mit feiner
Würze und saftigem Tannin. Cuvée aus
Zweigelt, Piont Noir und St. Laurent

Speiseempfehlung

Pasta, rotes Fleisch, Käse.

Ernte

Zweigelt: 13.09.2019
Pinot Noir: 11.09.2019
St. Laurent: 12.09.2019

Abfüllung

20.05.2021

Alkohol (Vol%)

12,5

Säure (g/Liter)

5,5

Restzucker (g/Liter)

1,0

Formate (in Liter)

0,75

Serviertemperatur

15 - 16 °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

