

Serenata 2019

Ausbau

Selektive Handlese, Vergärung und 17 Tage Maischestandzeit, danach 21 Monate Lagerung in gebrauchten Barriquefässern. 70% Blaufränkisch, 30% Zweigelt.

Beschreibung

Feine Würze mit saftigem Tannin, kräftiger Stil mit elegantem Abgang. Blaufränkisch bringt Würzigkeit und Zweigelt Saftigkeit und Fülle

Speiseempfehlung

Zu rotem Fleisch mit kräftigen Saucen, Wild Schmorgerichte, Käse

Ernte	5.9.2018, 19.9.2018
Abfüllung	1.7.2020
Alkohol (Vol%)	13%
Säure (g/Liter)	5.5 g/l
Restzucker (g/Liter)	1,1 g/l
Formate (in Liter)	0.75 1,5l
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.

Biodynamisch Vegan

