



HEIDEBODEN ROT 2021

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank.
21 Tage Maischestandzeit, 8 Monate Lagerung
in gebrauchten Barriques und 300 L Fässern.

Beschreibung

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

Speiseempfehlung

Pasta, rotes Fleisch, Käse

Ernte

Zweigelt: 21.09.21
Blaufränkisch: 08.10.21
St. Laurent: 24.09.21

Abfüllung

28.06.2022

Alkohol (Vol%)

12,5

Säure (g/Liter)

5,5

Restzucker (g/Liter)

1,0

Formate (in Liter)

0,75

Serviertemperatur

15 - 16 °C

2021: Schöne Frucht und Spannung

Nach einem nicht zu frühen Austrieb sind wir
vom Spätfrost komplett verschont geblieben.
Die anschließende Blüte ist sehr gut verlaufen,
da das Wetter geradezu Ideal war.

Die trockene und heiße Witterung im Sommer
sorgte für eine gute Reife der Trauben.

Ende August hatten wir nochmal besonders
gute Bedingungen. Die Nächte wurden kühler
(12°C) und unter Tags war es nicht zu heiß
(25°C). Durch die kühlen Nächte und dem
Temperaturunterschied zwischen Tag und
Nacht baute sich eine besonders schöne
Frucht und Spannung auf.

Lesebeginn war in der 2. Septemberwoche
und bis 08.10. konnten wir bei besten
Bedingungen all unsere Trauben ernten.

Bio

Vegan

