



## Heideboden Reserve rot 2022

### 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: 21.09.22  
Blaufränkisch: 08.10.22  
St. Laurent: 24.09.22

### Abfüllung

27.07.2023

### Alkohol (Vol%)

13,0

### Säure (g/Liter)

5,8

### Restzucker (g/Liter)

1,0

### Formate (in Liter)

0,75

### Serviertemperatur

15 - 16 °C

### 2022: Schöne Frucht und gute Struktur

Das Jahr 2022 startete wie schon 2021 und  
2020 mit einem sehr trockenen Winter ohne  
Niederschläge.

Durch die kühlen Temperaturen bis in den  
April verzögerte sich der Austrieb und somit  
hatten wir keine Probleme mit Spätfrost. Der  
erste ergiebige Regen kam zu Pfingsten, etwa  
2 Wochen nach der Blüte. Danach hatten wir  
wieder heiße und trockene Bedingungen.

Im September begannen wir mit der Lese bei  
idealen Bedingungen. Warme Tage und kühle  
Nächte brachten eine schöne Frucht und gute  
Struktur.

Die Weißweine haben eine schöne Frische und  
zeigen sich sehr trinkfreudig.

Die Rotweine haben reife Gerbstoffe, eine  
schöne Saftigkeit und Eleganz.

### Bio

### Vegan

