

ZWEIGELT 2021

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank, 17 Tage Maischestandzeit, danach 8 Monate Lagerung im großen Holzfaß (3200L).

Beschreibung

Fruchtiger, eleganter Zweigelt mit saftigen Tanninen am Gaumen.

Speiseempfehlung

Weißes Fleisch mit kräftigen Saucen, leicht gekühlt zu Fisch und Salaten.

Ernte	20. September 2021
Abfüllung	09. Juni 2022
Alkohol (Vol%)	13,0
Säure (g/Liter)	4,6
Restzucker (g/Liter)	1,0
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	14 - 15 °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

