



ZWEIGELT ALTE REBEN 2000

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank, 26 Tage Maischestandzeit, 6 Monate Lagerung in gebrauchten 300L Fässern.

Beschreibung

Kräftiger Zweigelt mit feiner Frucht und straffen Tanninen, kräftiger Abgang, gute Spannung. 32 Jahre alte Rebstöcke. Die alten Reben bringen mehr Spannung in den Wein und auch eine höhere Säure. Dadurch wird der Wein lebendiger und lagerfähiger.

Speiseempfehlung

Pasta, Schmorgerichte, Käse

Ernte	13.09.2000
Abfüllung	14.05.2002
Alkohol (Vol%)	13,0
Säure (g/Liter)	5,1
Restzucker (g/Liter)	1,4
Serviertemperatur	15°C

2000: Hitze, Trockenheit – und ein großer Jahrgang

Nach einem kühlen Winter und einem feuchten März folgte eine intensive Hitzeperiode mit Temperaturen bis zu 39 Grad. Regen blieb weitgehend aus, die Trockenheit stellte höchste Anforderungen an die Reben.

Durch gezielte Grünlese konnten wir den Ertrag stark reduzieren – ein entscheidender Schritt, um die Rebstöcke zu entlasten und die Versorgung der Trauben sicherzustellen.

Die Lese begann bereits im August – dennoch erreichten wir eine hervorragende Reife. Der Jahrgang brachte dichte, kraftvolle Weine mit feinem Tannin und ausgewogenen Gerbstoffen hervor.

2000 zählt für uns zu den ganz großen Jahren.

Biodynamisch
Vegan

