



ZWEIGELT ALTE REBEN 2009

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. Von drei Weingärten am Heideboden, der älteste ist knapp 42 Jahre alt, der jüngste 25 Jahre. 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	17.09.2009
Abfüllung	24.08.2010
Alkohol (Vol%)	12,5
Säure (g/Liter)	5,1
Restzucker (g/Liter)	1,4
Serviertemperatur	15°C

2009: Kraftvoll und ausgewogen

Der Winter brachte viel Schnee und sorgte für eine ausgezeichnete Wasserversorgung im Boden.

Ab April stellte sich fröhsummerliche Hitze ein, begleitet von wiederkehrenden Gewittern, die zwar intensiv, aber ohne größere Schäden verliefen. Trotz dieser Wetterextreme waren die Bedingungen im Weingarten ideal – die Reben wurden gleichmäßig versorgt und entwickelten sich sehr gut.

Die Lese begann Anfang September und verlief ruhig und unkompliziert. Das Traubenmaterial war gesund und reif.

2009 brachte kräftige, füllige Weine mit Struktur, die dennoch eine überraschende Eleganz zeigen – ein Jahrgang mit Charakter und Ausgewogenheit.

Biodynamisch
Vegan

