



## ZWEIGELT ALTE REBEN 2011

### Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank, 26 Tage Maischzeit, 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 44 Jahre alt, der jüngste 27 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** 20.09.2011

**Abfüllung** 30.08.2012

**Alkohol (Vol%)** 13,0

**Säure (g/Liter)** 5,3

**Restzucker (g/Liter)** 1,4

**Serviertemperatur** 15°C

### 2011: Ein Ausnahmehahrgang

Abgesehen von einigen Spätfrostsäichten im Frühjahr, die glücklicherweise ohne Folgen blieben, verlief das Jahr nahezu ideal.

Der Sommer war etwas kühler, mit regelmäßigen Niederschlägen zur richtigen Zeit und ausreichend Sonnenschein. Extreme Hitze blieb aus, was den Reben eine gleichmäßige und langsame Reife ermöglichte. Ab Mitte August zeigte sich das Wetter von seiner besten Seite: sonnig, aber nie zu heiß.

Die Trauben blieben gesund, konnten ihre Frucht langsam entwickeln und bewahrten eine schöne Frische. Die Lese verlief reibungslos, das Lesegut war perfekt.

2011 zählt für uns zu den besten Jahrgängen, die wir je vinifiziert haben.

**Biodynamisch**

**Vegan**

