



ZWEIGELT ALTE REBEN 2012

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank, 21 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 45 Jahre alt, der jüngste 28 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	17.09.2012
Abfüllung	11.04.2013
Alkohol (Vol%)	13,0
Säure (g/Liter)	4,9
Restzucker (g/Liter)	1,2
Serviertemperatur	15°C

2012: Früh, heiß und konzentriert

Ein milder Winter leitete das Jahr ein, gefolgt von kritischen Frostphasen im Mai, die wir zum Glück ohne Schäden überstanden haben.

Danach dominierte Trockenheit, Niederschläge blieben über weite Strecken aus. Die Reben kamen mit den Bedingungen gut zurecht, nicht zuletzt dank unserer lehmigen Böden und der grundsätzlich niedrigen Erträge.

Die Lese begann bereits Ende August und verlief zügig, auch weil die Mengen sehr gering waren.

2012 brachte konzentrierte, dichte Weine mit Fülle und Kraft. Trotz ihrer Üppigkeit zeigen sie bereits in der Jugend viel Charme und verfügen gleichzeitig über ein beachtliches Reifepotenzial.

Biodynamisch
Vegan

