



ZWEIGELT ALTE REBEN 2013

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank, 19 Tage Maischestandzeit, 6 Monate Lagerung in gebrauchten Barriques.

Beschreibung

Kräftiger Zweigelt mit feiner Frucht und straffen Tanninen, kräftiger Abgang, gute Spannung. Von drei Weingärten am Heideboden, der älteste ist knapp 46 Jahre alt, der jüngste 29 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	23.09.2013
Abfüllung	01.09.2014
Alkohol (Vol%)	12,5
Säure (g/Liter)	5,2
Restzucker (g/Liter)	1,0
Serviertemperatur	15°C

2013: Zwischen Regen und Hitze

Nach einem milden Winter war das Frühjahr bis weit in den Juni hinein ungewöhnlich kalt und nass. Intensive Regenphasen prägten die erste Hälfte des Jahres und verzögerten den Vegetationsverlauf deutlich.

Ab Mitte Juni folgte ein abrupter Wetterumschwung: Es wurde heiß und trocken, so extrem wie selten zuvor. Zum ersten Mal wurden bei uns 40 Grad gemessen. Diese Phase hielt bis Ende August an, bevor erste Niederschläge einsetzten. Trotz dieser Gegensätze präsentierte sich die Lese stabil.

Die Trauben waren gesund und erstaunlich balanciert – ohne Hitzecharakter. Der Jahrgang brachte strukturierte, würzige Weine mit klarer Eleganz und bemerkenswerter Tiefe hervor. 2013 zeigt großes Lagerpotenzial.

Biodynamisch
Vegan

