



ZWEIGELT ALTE REBEN 2014

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 47 Jahre alt, der jüngste 30 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	10.09.2014
Abfüllung	26.06.2015
Alkohol (Vol%)	12,0
Säure (g/Liter)	5,1
Restzucker (g/Liter)	1,0
Serviertemperatur	15°C

2014: Ein Jahr der Herausforderungen

Nach einem feuchten, aber guten Winter verlief der Austrieb etwas später als gewohnt. Die Vegetation war stark geprägt von vielen Regenphasen, trockene und heiße Perioden blieben selten. Der anhaltende Niederschlag stellte uns im Sommer wie zur Erntezeit vor große Herausforderungen. Besonders im September war selektives Arbeiten unerlässlich: Wir mussten konsequent aussortieren und große Mengen wegwerfen. Die Erträge waren extrem gering. Gerade in unseren Toplagen zeigten sich zwar schöne Ergebnisse, dennoch entschieden wir uns, 2014 keinen Lagen-Blaufränkisch zu füllen. Die Trauben aus Ungerberg, Altenberg und Spiegel flossen stattdessen in den Pannobile. So konnte die Qualität in den übrigen Weinen, trotz geringer Menge, deutlich profitieren. Die Weine zeigen eine schöne Frucht, feine Eleganz und eine lebendige Frische. Besonders Pinot Noir hat in diesem Jahr großes Potenzial gezeigt.

Biodynamisch
Vegan

