



ZWEIGELT ALTE REBEN 2015

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 48 Jahre alt, der jüngste 31 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 09.09.2015

Abfüllung 21.11.2016

Alkohol (Vol%) 12,5

Säure (g/Liter) 5,5

Restzucker (g/Liter) 1,0

Serviertemperatur 15°C

2015: Perfekte Bedingungen für elegante Weine

Ein guter Winter mit ausreichender Wasserversorgung bildete die Basis für ein ausgeglichenes Jahr. Der Vegetationsverlauf war stabil, einzelne Hitzeperioden im Sommer blieben ohne negativen Einfluss.

Besonders erfreulich war die Lese im September: Mit dem Wechsel in eine etwas kühlere Wetterphase konnten wir bei besten Bedingungen ernten. Das Traubenmaterial war gesund und reif, die Bedingungen nahezu ideal.

Der Jahrgang bringt strukturierte, elegante Weine mit Tiefe und klarem Herkunftsausdruck hervor.

Biodynamisch Vegan

