



ZWEIGELT ALTE REBEN 2020

FALSTAFF 92 Punkte

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank, 13 Tage Maischestandzeit, 12 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 60 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	23.09.2020
Abfüllung	23.11.2021
Alkohol (Vol%)	13,0
Säure (g/Liter)	5,7
Restzucker (g/Liter)	1,0
Serviertemperatur	15°C

2020: Eleganz und Struktur

Nach einem extrem trockenen Winter hatten wir erneut einen sehr frühen Austrieb. Auch die erste Vegetationsphase war von Trockenheit geprägt. Erst Ende Mai kamen die langersehten Niederschläge.

Der Sommer hingegen war nicht zu heiß mit regelmäßigen Niederschlägen. Durch die biodynamische Bewirtschaftung kamen die Reben mit diesen speziellen Anforderungen sehr gut zurecht.

Die Ernte begann in der zweiten Septemberwoche bei sehr guten Bedingungen. Wir hatten warme Tage und kühlere Nächte, wodurch die Frucht und Eleganz sich schön ausprägen konnten.

Bio

Vegan

