



ZWEIGELT ALTE REBEN 2021

PARKER 92 - 93 Punkte

FALSTAFF 91 Punkte

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank, 13 Tage Maischzeit, 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 lagerfähig.

Speiseempfehlung

Pasta, Schmorgerichte, Käse

Ernte 21.09.2021

Abfüllung 22.09.2022

Alkohol (Vol%) 13,0

Säure (g/Liter) 4,8

Restzucker (g/Liter) 1,0

Serviertemperatur 15°C

2021: Schöne Frucht und Spannung

Nach einem nicht zu frühen Austrieb sind wir vom Spätfrost komplett verschont geblieben. Die anschließende Blüte ist sehr gut verlaufen, da das Wetter geradezu ideal war.

Die trockene und heiße Witterung im Sommer sorgte für eine gute Reife der Trauben.

Ende August hatten wir nochmal besonders gute Bedingungen. Die Nächte wurden kühler (12°C) und unter Tags war es nicht zu heiß (25°C). Durch die kühlen Nächte und dem Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht baute sich eine besonders schöne Frucht und Spannung auf.

Lesebeginn war in der 2. Septemberwoche und bis 08.10. konnten wir bei besten Bedingungen all unsere Trauben ernten.

Bio

Vegan

