



ZWEIGELT 2000

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Stahltank. Säureabbau im großen Holzfass und gebrauchten Barriques gereift.

Beschreibung

Fruchtiger, zugänglicher Rotwein.

Speiseempfehlung

Weißes Fleisch mit kräftigen Saucen, leicht gekühlt zu Fisch und Salaten.

Ernte	08.09.2000
Abfüllung	07.08.2001
Alkohol (Vol%)	13,0
Säure (g/Liter)	5,1
Restzucker (g/Liter)	2,0
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	14 - 15°C

2000: Hitze, Trockenheit – und ein großer Jahrgang

Nach einem kühlen Winter und einem feuchten März folgte eine intensive Hitzeperiode mit Temperaturen bis zu 39 Grad. Regen blieb weitgehend aus, die Trockenheit stellte höchste Anforderungen an die Reben.

Durch gezielte Grünlese konnten wir den Ertrag stark reduzieren – ein entscheidender Schritt, um die Rebstöcke zu entlasten und die Versorgung der Trauben sicherzustellen.

Die Lese begann bereits im August – dennoch erreichten wir eine hervorragende Reife. Der Jahrgang brachte dichte, kraftvolle Weine mit feinem Tannin und ausgewogenen Gerbstoffen hervor.

2000 zählt für uns zu den ganz großen Jahren.

Biodynamisch
Vegan

