



ZWEIGELT 2001

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 28.09.2001

Abfüllung 04.06.2002

Alkohol (Vol%) 12,5

Säure (g/Liter) 4,5

Restzucker (g/Liter) 1,4

Formate (in Liter) 0,75

Serviertemperatur 14 - 15°C

2001: Sorgfalt im Weingarten – und Größe im Rückblick

Nach einem milden, trockenen Winter war das Jahr geprägt von kühleren Temperaturen und regelmäßigen Regenphasen, besonders im Sommer.

Die Bedingungen im Weingarten waren herausfordernd und verlangten viel Handarbeit und genaue Selektion. Unsere konsequente Handlese war in diesem Jahr besonders entscheidend, um gesundes Traubenmaterial zu sichern.

Die Lese begann Mitte September mit fruchtbetonten, eleganten Trauben. 2001 wurde von vielen unterschätzt – doch heute zeigen sich die Weine erstaunlich präzise, fein und mit großem Potenzial.

Ein stiller Jahrgang mit beeindruckender Entwicklung.

**Biodynamisch
Vegan**

