



## ZWEIGELT 2002

### Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Stahltank. Säureabbau im großen Holzfass und gebrauchten Barriques (3. Befüllung) gereift.

### Beschreibung

Fruchtiger, zugänglicher Rotwein.

### Speiseempfehlung

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

<b>Ernte</b>	07.09.2002
<b>Abfüllung</b>	09.05.2003
<b>Alkohol (Vol%)</b>	12,5
<b>Säure (g/Liter)</b>	5,0
<b>Restzucker (g/Liter)</b>	1,8
<b>Formate (in Liter)</b>	0,75
<b>Serviertemperatur</b>	14 - 15°C

### 2002: Konzentriert, elegant – und rar

Ein trockener Winter leitete das Jahr ein, Regen fiel nur selten – dafür genau zum richtigen Zeitpunkt. Die Vegetation verlief insgesamt ruhig, geprägt von eher trockenen Bedingungen, die den Reben einiges abverlangten.

Das Ergebnis waren kleine, konzentrierte Beeren mit dichter Struktur. Die Erträge fielen sehr gering aus, doch die Qualität war überzeugend.

2002 brachte elegante, zugleich kraftvolle Weine mit Spannung und Tiefgang – ein Jahrgang, der durch seine Klarheit und Präzision in Erinnerung bleibt.

**Biodynamisch  
Vegan**

