

ZWEIGELT 2003

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.

Ernte	03.09.2003
Abfüllung	04.05.2004
Alkohol (Vol%)	12,5
Säure (g/Liter)	5,0
Restzucker (g/Liter)	1,9
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	14 - 15°C

2003: Heiß, früh - und kraftvoll

2003 zählt zu den klassischen Hitzejahren. Nach einem noch kühlen Winter setzte ab dem Austrieb eine lange Phase mit großer Hitze und Trockenheit ein.

Die Ernte begann bereits in der dritten Augustwoche – eine der frühesten überhaupt. Die Erträge waren gering, das Traubenmaterial konzentriert und vollreif.

Der Jahrgang brachte fleischige, kräftige und üppige Weine hervor, die dennoch nicht an Spannung verloren haben. Besonders die Pinot Noirs zeigten eine überraschende Frische und Eleganz.

2003 steht für Dichte, Ausdruck und Reife.

Biodynamisch
Vegan

