



ZWEIGELT 2004

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	08.10.2004
Abfüllung	08.06.2005
Alkohol (Vol%)	13,0
Säure (g/Liter)	4,2
Restzucker (g/Liter)	1,0
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	14 - 15°C

2004: Spät, fruchtbetont - und mit großem Potenzial

Ein feuchter, nicht zu kalter Winter und ein später Austrieb prägten den Start ins Jahr. Die Vegetation war durch regelmäßige Niederschläge begleitet, der Sommer zeigte sich ausgewogen mit sonnigen Phasen und ab August kühleren, aber trockenen Bedingungen.

Die Reife erfolgte langsam und gleichmäßig – mit dem 30. September verzeichneten wir den spätesten Lesebeginn, seit ich für die Weine verantwortlich bin. Die Trauben präsentierten sich mit viel Frucht, Tiefe und Klarheit. Während andere Regionen unter zu viel Regen litten, fanden wir bei uns optimale Bedingungen vor.

2004 brachte charaktervolle Weine mit großem Lagerpotenzial.

Biodynamisch
Vegan

