



ZWEIGELT 2006

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	25.09.2006
Abfüllung	09.08.2007
Alkohol (Vol%)	12,5
Säure (g/Liter)	4,7
Restzucker (g/Liter)	1,5
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	14 - 15°C

2006: Der erste biodynamische Jahrgang – und ein großer

2006 war unser erster Jahrgang unter biodynamischer Bewirtschaftung - und gleich eine echte Herausforderung.

Ein kühler Winter und ein später Austrieb führten in ein Jahr, das lange von hoher Luftfeuchtigkeit und häufigen Niederschlägen geprägt war. Die Arbeit im Weingarten, besonders in der Laub- und Grünpflege, verlangte viel Aufmerksamkeit und Fingerspitzengefühl.

Erst ab Mitte August stellte sich stabiles, trockenes Wetter ein. Das war der Wendepunkt: Die Trauben konnten gesund ausreifen und zeigten sich bei der Lese in hervorragendem Zustand.

Der Jahrgang brachte saftige, kernige Weine mit Tiefe und Spannung – 2006 zählt für uns zu den ganz großen.

Biodynamisch Vegan

