



ZWEIGELT 2008

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Stahltank. Säureabbau in 500 L Fässern und gebrauchten Barriques.

Beschreibung

Fruchtiger, zugänglicher Rotwein.

Speiseempfehlung

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

Ernte	22.09.2008
Abfüllung	26.08.2009
Alkohol (Vol%)	12,5
Säure (g/Liter)	4,8
Restzucker (g/Liter)	1,2
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	14 - 15°C

2008: Anspruchsvoll, selektiv – mit feinem Ergebnis

Der Winter brachte eine gute Wasserversorgung, das Vegetationsjahr selbst war von kühlen Temperaturen und häufigem Regen geprägt. Wärmere Phasen blieben die Ausnahme.

Zwei Hagelereignisse führten zu Ertragsverlusten, stellten uns aber vor allem bei der Ernte vor große Herausforderungen. Dank eines trockenen, wenn auch eher kühlen Herbstes konnten die Trauben langsam reifen und entwickelten eine feine Frucht und gute Struktur.

Die lange Vegetationszeit wirkte sich positiv auf die Aromatik aus. Besonders durch konsequente Selektion konnte die Qualität gesichert werden. Einige Lagen, wie etwa der Blaufränkisch Altenberg, wurden in diesem Jahr nicht separat gefüllt. Die Weine zeigen sich fruchtbetont, elegant und mit klarer Herkunft.

Biodynamisch Vegan

