



ZWEIGELT 2009

Ausbau

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

Beschreibung

Fruchtiger, zugänglicher Rotwein.

Speiseempfehlung

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

Ernte 15.09.2009

Abfüllung 15.05.2010

Alkohol (Vol%) 12,5

Säure (g/Liter) 5,0

Restzucker (g/Liter) 1,6

Formate (in Liter) 0,75

Serviertemperatur 14 - 15°C

2009: Kraftvoll und ausgewogen

Der Winter brachte viel Schnee und sorgte für eine ausgezeichnete Wasserversorgung im Boden.

Ab April stellte sich frühsommerliche Hitze ein, begleitet von wiederkehrenden Gewittern, die zwar intensiv, aber ohne größere Schäden verliefen. Trotz dieser Wetterextreme waren die Bedingungen im Weingarten ideal – die Reben wurden gleichmäßig versorgt und entwickelten sich sehr gut.

Die Lese begann Anfang September und verlief ruhig und unkompliziert. Das Traubenmaterial war gesund und reif.

2009 brachte kräftige, füllige Weine mit Struktur, die dennoch eine überraschende Eleganz zeigen – ein Jahrgang mit Charakter und Ausgewogenheit.

Biodynamisch
Vegan

