

ZWEIGELT 2011

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Stahltank.
Säureabbau im großen Holzfass 2000-3000 L.

Beschreibung

Fruchtiger, kräftiger Rotwein.

Speiseempfehlung

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

Ernte	14.09.2011
Abfüllung	13.06.2012
Alkohol (Vol%)	12,5
Säure (g/Liter)	5,6
Restzucker (g/Liter)	1,2
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	14 - 15°C

2011: Ein Ausnahmejahrgang

Abgesehen von einigen Spätfrostnächten im Frühjahr, die glücklicherweise ohne Folgen blieben, verlief das Jahr nahezu ideal.

Der Sommer war etwas kühler, mit regelmäßigen Niederschlägen zur richtigen Zeit und ausreichend Sonnenschein. Extreme Hitze blieb aus, was den Reben eine gleichmäßige und langsame Reife ermöglichte. Ab Mitte August zeigte sich das Wetter von seiner besten Seite: sonnig, aber nie zu heiß.

Die Trauben blieben gesund, konnten ihre Frucht langsam entwickeln und bewahrten eine schöne Frische. Die Lese verlief reibungslos, das Lesegut war perfekt.

2011 zählt für uns zu den besten Jahrgängen, die wir je vinifiziert haben.

Biodynamisch Vegan

