



## ZWEIGELT 2013

### 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.

<b>Ernte</b>	19.09.2013
<b>Abfüllung</b>	03.09.2014
<b>Alkohol (Vol%)</b>	12,5
<b>Säure (g/Liter)</b>	5,1
<b>Restzucker (g/Liter)</b>	1,0
<b>Formate (in Liter)</b>	0,75
<b>Serviertemperatur</b>	14 - 15°C

### 2013: Zwischen Regen und Hitze

Nach einem milden Winter war das Frühjahr bis weit in den Juni hinein ungewöhnlich kalt und nass. Intensive Regenphasen prägten die erste Hälfte des Jahres und verzögerten den Vegetationsverlauf deutlich.

Ab Mitte Juni folgte ein abrupter Wetterumschwung: Es wurde heiß und trocken, so extrem wie selten zuvor. Zum ersten Mal wurden bei uns 40 Grad gemessen. Diese Phase hielt bis Ende August an, bevor erste Niederschläge einsetzten. Trotz dieser Gegensätze präsentierte sich die Lese stabil.

Die Trauben waren gesund und erstaunlich balanciert – ohne Hitzecharakter. Der Jahrgang brachte strukturierte, würzige Weine mit klarer Eleganz und bemerkenswerter Tiefe hervor. 2013 zeigt großes Lagerpotenzial.

**Biodynamisch**  
**Vegan**

