



## ZWEIGELT 2014

### 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>	09.09.2014
<b>Abfüllung</b>	18.11.2015
<b>Alkohol (Vol%)</b>	12,0
<b>Säure (g/Liter)</b>	5,2
<b>Restzucker (g/Liter)</b>	1,0
<b>Formate (in Liter)</b>	0,75
<b>Serviertemperatur</b>	14 - 15°C

### 2014: Ein Jahr der Herausforderungen

Nach einem feuchten, aber guten Winter verlief der Austrieb etwas später als gewohnt. Die Vegetation war stark geprägt von vielen Regenphasen, trockene und heiße Perioden blieben selten. Der anhaltende Niederschlag stellte uns im Sommer wie zur Erntezeit vor große Herausforderungen. Besonders im September war selektives Arbeiten unerlässlich: Wir mussten konsequent aussortieren und große Mengen wegwerfen. Die Erträge waren extrem gering. Gerade in unseren Toplagen zeigten sich zwar schöne Ergebnisse, dennoch entschieden wir uns, 2014 keinen Lagen-Blaufränkisch zu füllen. Die Trauben aus Ungerberg, Altenberg und Spiegel flossen stattdessen in den Pannobile. So konnte die Qualität in den übrigen Weinen, trotz geringer Menge, deutlich profitieren. Die Weine zeigen eine schöne Frucht, feine Eleganz und eine lebendige Frische. Besonders Pinot Noir hat in diesem Jahr großes Potenzial gezeigt.

**Biodynamisch**  
**Vegan**

