

ZWEIGELT 2015

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 | 09.09.2015 |
| Abfüllung | 07.04.2017 |
| Alkohol (Vol%) | 12,5 |
| Säure (g/Liter) | 4,9 |
| Restzucker (g/Liter) | 1,0 |
| Formate (in Liter) | 0,75 |
| Serviertemperatur | 14 - 15°C |

2015: Perfekte Bedingungen für elegante Weine

Ein guter Winter mit ausreichender Wasserversorgung bildete die Basis für ein ausgeglichenes Jahr. Der Vegetationsverlauf war stabil, einzelne Hitzeperioden im Sommer blieben ohne negativen Einfluss.

Besonders erfreulich war die Lese im September: Mit dem Wechsel in eine etwas kühlere Wetterphase konnten wir bei besten Bedingungen ernten. Das Traubenmaterial war gesund und reif, die Bedingungen nahezu ideal.

Der Jahrgang bringt strukturierte, elegante Weine mit Tiefe und klarem Herkunftsausdruck hervor.

Biodynamisch Vegan

