

ZWEIGELT 2018

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	11.09.2018
Abfüllung	04.09.2019
Alkohol (Vol%)	12,5
Säure (g/Liter)	5,2
Restzucker (g/Liter)	1,0
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	14 - 15°C

2018: Kalt und warm, perfekt dosiert

Endlich wieder ein kalter Winter mit tiefen Temperaturen! Bei deutlichen Frostphasen erfrieren Schädlinge und Pilzsporen, das erleichtert den Pflanzenschutz. Der März war sehr kühl und regenreich – somit war in den Böden genug Feuchtigkeit für den Vegetationsstart gespeichert. Im April hatten wir Rekordwerte von bis zu 30 °C. Die hohen Temperaturen und das ausreichend vorhandene Wasser ließ die Reben schnell wachsen. Dadurch setzte die Blüte zwei Wochen früher als sonst ein. Das Wetter blieb warm, vierzehn Tage nach der Blüte setzten Regenfälle ein, die den Trauben die Möglichkeiten gaben, viele Extraktstoffe einzulagern. Die Ernte war mit Ende August sehr früh, doch die Trauben hatten seit der Blüte hundert Tage lang Zeit, um physiologisch ideal auszureifen. Ein Jahrgang, der sehr harmonisch und zugänglich ist. Die Premiumweine haben kräftige, reife Gerbstoffe und Tannine und sind somit perfekt für eine längere Lagerung geeignet.

Biodynamisch Vegan

