

ZWEIGELT 2020

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank, 15 Tage Maischestandzeit, danach 12 Monate Lagerung im großen Holzfaß (3200L).

Beschreibung

Fruchtiger, eleganter Zweigelt mit saftigen Tanninen am Gaumen.

Speiseempfehlung

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

| | |
|-----------------------------|------------|
| Ernte | 24.09.2020 |
| Abfüllung | 23.11.2021 |
| Alkohol (Vol%) | 12,5 |
| Säure (g/Liter) | 5,0 |
| Restzucker (g/Liter) | 1,0 |
| Formate (in Liter) | 0,75 |
| Serviertemperatur | 14 - 15°C |

2020: Eleganz und Struktur

Nach einem extrem trockenen Winter hatten wir erneut einen sehr frühen Austrieb. Auch die erste Vegetationsphase war von Trockenheit geprägt. Erst Ende Mai kamen die langersehten Niederschläge.

Der Sommer hingegen war nicht zu heiß mit regelmäßigen Niederschlägen. Durch die biodynamische Bewirtschaftung kamen die Reben mit diesen speziellen Anforderungen sehr gut zurecht.

Die Ernte begann in der zweiten Septemberwoche bei sehr guten Bedingungen. Wir hatten warme Tage und kühlere Nächte, wodurch die Frucht und Eleganz sich schön ausprägen konnten.

Bio
Vegan

