



ZWEIGELT 2023

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank, 14 Tage Maischestandzeit, danach 9 Monate Lagerung im großen Holzfaß (3200L).

Beschreibung

Fruchtiger, eleganter Zweigelt mit saftigen Tanninen am Gaumen. Dieser Zweigelt ist geprägt von reifen schwarzen Kirschen, feiner Kräuterwürze und saftigen Tanninen im Abgang.

Speiseempfehlung

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

Ernte	21.09.2023
Abfüllung	27.06.2024
Alkohol (Vol%)	12,5
Säure (g/Liter)	4,8
Restzucker (g/Liter)	1,3
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	14 - 15°C

2023: Ein herausforderndes Jahr

Das Jahr begann mit einer außergewöhnlich starken Trockenphase. Der Winter 2022/2023 war überaus mild und trocken, und bis März bekamen wir kaum Niederschläge.

Erst im April bekamen wir den langersehnten Regen, der somit rechtzeitig vor der Blüte einsetzte. Während des Jahres wechselten sich Hitzeperioden mit wiederkehrenden Regenphasen ab.

Im August erlebten wir ungewöhnlich kühle Temperaturen, was den Eindruck vermittelte, dass der Sommer bereits vorbei sei. Doch im September brachte eine erneute Hitzewelle optimale Bedingungen für die Ernte der Trauben.

Das Jahr 2023 stellte für die Reben eine große Herausforderung dar. Wir sind sehr dankbar, dass wir bereits 2006 auf biodynamische Produktion umgestellt haben. Dadurch können die Reben besser mit diesen Stresssituationen umgehen.

Die geringen Erträge trugen ebenfalls dazu bei, dass die Reben die erforderliche Qualität hervorbrachten.



**Bio
Vegan**