

Lust & Leben 2016

Ausbau

Selektive Handlese, Vergärung im Edelstahltank. Säureabbau und Lagerung in gebrauchten Barriques und im großen Holzfass. Cuvée aus 50% Blaufränkisch, 20% St. Laurent und 30% Zweigelt.

Beschreibung

Eleganter Rotwein mit saftiger Würze und gutem Trinkfluss.

Speiseempfehlung

Pasta, weißes Fleisch mit kräftigen Saucen, Käse.

Ernte

Blaufränkisch: 04.10.16

Zweigelt: 03.09.16

St. Laurent: 19.09.16

Abfüllung

05.12.2017

Alkohol (Vol%)

12,0

Säure (g/Liter)

5,8

Restzucker (g/Liter)

1,0

Formate (in Liter)

0,75

Serviertemperatur

14°C

2016: Zählt zu den großen Jahrgängen

Die hohe physiologische Reife und die niedrigeren pH-Werte garantieren hohes Lagerpotenzial und damit über viele Jahre Trinkfreude.

Die Vegetationsphase startete sehr früh – bereits im März begann der Austrieb. Spätfrost fügte vor allem in den ebenen Lagen am Heideboden den Weingärten schwere Schäden zu. Glücklicherweise blieben die Toplagen verschont, da die eiskalte Luft durch die Hanglagen abfließen konnte. Ein niederschlagsreiches Jahr, wir hatten von Juni bis Ende Juli immer wieder ausreichend Regen. Dadurch konnten die Reben ausreichend Nährstoffe aufnehmen und die Trauben viele Extraktstoffe einlagern.

August und September waren trocken und warm mit kühlen Nächten, sodass die Trauben perfekt ausreifen konnten. Da es nicht zu heiß wurde, konnten auch die Weißweinsorten und unser Pinot Noir animierende Frische und Frucht aufbauen.

Bio

Vegan

