

Lust & Leben 2017

FALSTAFF 90 Punkte

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: 06.10.17
Zweigelt: 13.09.17
St. Laurent: 16.09.17

Abfüllung

25.11.2018

Alkohol (Vol%)

12,0

Säure (g/Liter)

5,8

Restzucker (g/Liter)

1,0

Formate (in Liter)

0,75

Serviertemperatur

14°C

2017: Ein bewegtes Jahr

Es begann mit einem sehr milden Winter und einem frühen Austrieb im März. Drohende Spätfrostschäden konnten wir gemeinsam mit Kollegen mit Räuchern im Weingarten abwehren. Der Rauch verhinderte, dass in den frühen Morgenstunden die schlagartige Erwärmung durch die Sonne die Zellkerne der gefrorenen Trauben schädigt. Der Jahresverlauf war von Trockenheit und Hitze geprägt. Hier halfen uns wieder die lehmigen Böden mit ihrem hohen Wasserspeicherpotenzial. So konnten die Reben über längere Zeit versorgt werden. Mitte August begannen die Nächte etwas kühler zu werden. Dies brachte Frucht und Eleganz. Die Lese begann Ende August mit gesunden, vollreifen Trauben – wegen der Trockenheit zwar in etwas geringeren Mengen, dafür aber in bester Qualität.

Bio

Vegan

