



Lust & Leben 2019

Ausbau

Selektive Handlese, danach Vergärung im Edelstahltank, 21 Tage Maischestandzeit, anschließend 11 Monate Lagerung im großen Holzfaß (3200L) und gebrauchten Barriques.

Beschreibung

Eleganter Rotwein mit saftiger Würze und gutem Trinkfluss. Cuvée aus Zweigelt, Pinot Noir und St. Laurent.

Speiseempfehlung

Pasta, weißes Fleisch mit kräftigen Saucen, Käse.

Ernte

Zweigelt: 13.09.2019
Pinot Noir: 06.09.2019
St. Laurent: 24.09.2019

Abfüllung

08.02.2019

Alkohol (Vol%)

12,5

Säure (g/Liter)

5,1

Restzucker (g/Liter)

1,0

Formate (in Liter)

0,75

Serviertemperatur

15°C

2019: Perfekte Reife mit schöner Struktur und geringen Mengen

Nach einem milden und trockenen Winter folgte ein früher Austrieb. März und April waren überdurchschnittlich warm. Der Mai brachte uns endlich den langersehten Regen und die kühlen Temperaturen, die die Vegetation etwas verlangsamen ließ. Ab Juni war der Jahresverlauf dann wieder von Hitze und Trockenheit geprägt. Durch die lehmigen Böden wurden die Reben dennoch gut mit Wasser versorgt. Ab Mitte August wurden die Nächte schon etwas kühler und der Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht brachte viel Struktur und Eleganz in die Weine. Die Lese begann in der ersten Septemberwoche mit gesunden und perfekten Trauben.

Bio

Vegan

