



Lust & Leben 2020

Ausbau

Selektive Handlese, danach Vergärung im Edelstahltank, 17 Tage Maischestandzeit, anschließend 12 Monate Lagerung in gebrauchten Barriques.

Beschreibung

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

Speiseempfehlung

Pasta, weißes Fleisch mit kräftigen Saucen, Käse.

Ernte

Zweigelt: 24.09.20
Blaufränkisch: 06.10.20
St. Laurent: 17.09.20

Abfüllung

23.11.2021

Alkohol (Vol%)

12,5

Säure (g/Liter)

5,0

Restzucker (g/Liter)

1,1

Formate (in Liter)

0,75

Serviertemperatur

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 langersehnten 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

