

Machsimum 2022

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Stahltank, ausgebaut in gebrauchten Barriques und im großen Holzfass. Der lange Ausbau im Holzfass hat der Entwicklung des Weines sehr gut getan.

Beschreibung

Kräftiger Rotwein mit feiner Struktur und eleganter Fülle. Zweigelt verleiht ihm Saftigkeit, Blaufränkisch sorgt für Würze und Spannung, während Merlot mit weichem Tannin und runder Textur den Wein harmonisch vollendet.

Speiseempfehlung

Pasta, Wild, dunkles Fleisch und kräftige Saucen, Käse

2022: Schöne Frucht und gute Struktur

Das Jahr 2022 startete wie schon 2021 und 2020 mit einem sehr trockenen Winter ohne Niederschläge.

Durch die kühlen Temperaturen bis in den April verzögerte sich der Austrieb und somit hatten wir keine Probleme mit Spätfrost. Der erste ergiebige Regen kam zu Pfingsten, etwa 2 Wochen nach der Blüte. Danach hatten wir wieder heiße und trockene Bedingungen.

Im September begannen wir mit der Lese bei idealen Bedingungen. Warme Tage und kühle Nächte brachten eine schöne Frucht und gute Struktur.

Die Weißweine haben eine schöne Frische und zeigen sich sehr trinkfreudig.

Die Rotweine haben reife Gerbstoffe, eine schöne Saftigkeit und Eleganz.

Sorten	Zweigelt Blaufränkisch Merlot
Ernte	21.09.22 (Zweigelt) 29.09.22 (Blaufränkisch) 26.09.22 (Merlot)
Abfüllung	18.11.2025
Alkohol (Vol%)	13,5
Säure (g/Liter)	5,4
Restzucker (g/Liter)	1,0
Formate (in Liter)	0,375 0,75 3 6
Serviertemperatur	16°C

Bio
Vegan