

OUVERTURE 2024

Ausbau

Selektive Handlese, im Stahltank vergoren und gelagert. Kein Säureabbau, bis Dezember auf der Feinhefe gelagert. 70% Pinot Noir, 30% Blaufränkisch.

Beschreibung

Frischer, eleganter Rose mit eleganter Würze und feinem Gerbstoff.

Speiseempfehlung

Salate, weißes Fleisch, Fisch und Nudelgerichte, asiatische Speisen, als Aperitif

Ernte	19.08.2024
Abfüllung	15.04.2025
Alkohol (Vol%)	12,0
Säure (g/Liter)	6,8
Restzucker (g/Liter)	1,7
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	11 °C

2024: Kräftig und elegant

Nach einem Winter mit guter Wasserversorgung starteten wir mit einem der frühesten Austriebe, Anfang April, ins neue Jahr. Zum Glück hatten wir keinen Spätfrost und auch die sehr frühe Blüte Mitte Mai haben wir sehr gut überstanden.

Der Sommer präsentierte sich mit heißen Tagen, aber kühlen Nächten. Der August war wieder extrem heiß und trocken. Durch die Hitze wurde der Erntezeitpunkt etwas verzögert, trotzdem hatten wir mit dem 14. August den frühesten Erntebeginn seit langem. Am 20. September haben wir die Ernte mit Blaufränkisch abgeschlossen.

Die Weine präsentieren sich sehr konzentriert, aber doch mit Eleganz und Finesse. Auch die Alkoholwerte sind bei den klassischen Weinen sehr moderat.

Bio
Vegan

