



ZWEIGELT 2016

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Stahltank.
Säureabbau im großen Holzfass 2000-3000 L.

Beschreibung

Fruchtiger, kräftiger Rotwein.

Speiseempfehlung

Weißes Fleisch mit kräftigen Saucen,
leicht gekühlt zu Fisch und Salaten.

Ernte	09.09.2016
Abfüllung	05.04.2017
Alkohol (Vol%)	12,5
Säure (g/Liter)	4,7
Restzucker (g/Liter)	1,1
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	14 - 15 °C

2016 zählt zu den großen Jahrgängen.

Die hohe physiologische Reife und die niedrigeren pH-Werte garantieren hohes Lagerpotenzial und damit über viele Jahre Trinkfreude. Die Vegetationsphase startete sehr früh – bereits im März begann der Austrieb. Spätfrost fügte vor allem in den ebenen Lagen am Heideboden den Weingärten schwere Schäden zu. Glücklicherweise blieben die Toplagen verschont, da die eiskalte Luft durch die Hanglagen abfließen konnte.

Ein niederschlagsreiches Jahr. Wir hatten von Juni bis Ende Juli immer wieder ausreichend Regen. Dadurch konnten die Reben ausreichend Nährstoffe aufnehmen und die Trauben viele Extraktstoffe einlagern.

August und September waren trocken und warm mit kühlen Nächten, sodass die Trauben perfekt ausreifen konnten. Da es nicht zu heiß wurde, konnten auch die Weißweinsorten und unser Pinot Noir animierende Frische und Frucht aufbauen.

Biodynamisch
Vegan

