



ZWEIGELT 2017

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	06.09.2017
Abfüllung	27.03.2018
Alkohol (Vol%)	12,5
Säure (g/Liter)	4,7
Restzucker (g/Liter)	1,1
Formate (in Liter)	0,75
Serviertemperatur	14 - 15 °C

2017: ein bewegtes Jahr.

Es begann mit einem sehr milden Winter und einem frühen Austrieb im März. Drohende Spätfrostschäden konnten wir gemeinsam mit Kollegen durch Räuchern im Weingarten abwehren. Der Rauch verhinderte, dass in den frühen Morgenstunden die schlagartige Erwärmung durch die Sonne die Zellkerne der gefrorenen Trauben schädigt.

Der Jahresverlauf war von Trockenheit und Hitze geprägt. Hier halfen uns wieder die lehmigen Böden mit ihrem hohen Wasserspeicherpotenzial. So konnten die Reben über längere Zeit versorgt werden. Mitte August begannen die Nächte etwas kühler zu werden. Dies brachte Frucht und Eleganz.

Die Lese begann Ende August mit gesunden, vollreifen Trauben – wegen der Trockenheit zwar in etwas geringeren Mengen, dafür aber in bester Qualität.

Biodynamisch
Vegan

