

Lust & Leben 2021

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: 17.09.21
 Blaufränkisch: 08.10.21
 St. Laurent: 24.09.21

Abfüllung

03.11.2022

Alkohol (Vol%)

13,0

Säure (g/Liter)

5,0

Restzucker (g/Liter)

1,0

Formate (in Liter)

0,75

Serviertemperatur

15°C

2021: Schöne Frucht und Spannung

Nach einem nicht zu frühen Austrieb sind wir vom Spätfrost komplett verschont geblieben. Die anschließende Blüte ist sehr gut verlaufen, da das Wetter geradezu Ideal war.

Die trockene und heiße Witterung im Sommer sorgte für eine gute Reife der Trauben.

Ende August hatten wir nochmal besonders gute Bedingungen. Die Nächte wurden kühler (12°C) und unter Tags war es nicht zu heiß (25°C). Durch die kühlen Nächte und dem Temperaturunterschied zwischen Tag und Nacht baute sich eine besonders schöne Frucht und Spannung auf.

Lesebeginn war in der 2. Septemberwoche und bis 08.10. konnten wir bei besten Bedingungen all unsere Trauben ernten.

Bio

Vegan

