

Lust & Leben 2022

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: 17.09.22
 Blaufränkisch: 08.10.22
 St. Laurent: 24.09.22

Abfüllung

03.10.2023

Alkohol (Vol%)

13,0

Säure (g/Liter)

5,0

Restzucker (g/Liter)

1,0

Formate (in Liter)

0,75

Serviertemperatur

15°C

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 Spätfrösten. 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.

Bio

Vegan

