

HEIDEBODEN ROT 2020

Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank.
20 Monate Lagerung in gebrauchten
Barriques.

Beschreibung

Fruchtbetonter, eleganter Rotwein mit feiner
Würze und saftigem Tannin. Cuvée aus
Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent.

Speiseempfehlung

Pasta, rotes Fleisch, Käse

Ernte

Zweigelt: 24.09.20
Blaufränkisch: 1.10.20
St. Laurent: 17.09.20

Abfüllung

11.11.2021

Alkohol (Vol%)

12,5

Säure (g/Liter)

5,3

Restzucker (g/Liter)

1,0

Formate (in Liter)

0,75

Serviertemperatur

15 - 16 °C

2020: Eleganz und Struktur

Nach einem extrem trockenen Winter hatten wir erneut einen sehr frühen Austrieb. Auch die erste Vegetationsphase war von Trockenheit geprägt. Erst Ende Mai kamen die langersehnten Niederschläge.

Der Sommer hingegen war nicht zu heiß mit regelmäßigen Niederschlägen. Durch die biodynamische Bewirtschaftung kamen die Reben mit diesen speziellen Anforderungen sehr gut zurecht.

Die Ernte begann in der zweiten Septemberwoche bei sehr guten Bedingungen. Wir hatten warme Tage und kühlere Nächte, wodurch die Frucht und Eleganz sich schön ausprägen konnten.

Bio

Vegan

