

## HEIDEBODEN ROT 2021

### Ausbau

Selektive Handlese, vergoren im Edelstahltank.  
21 Tage Maischestandzeit, 8 Monate Lagerung  
in gebrauchten Barriques und 300 L Fässern.

### Beschreibung

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

### Speiseempfehlung

Pasta, rotes Fleisch, Käse

### Ernte

Zweigelt: 21.09.21  
Blaufränkisch: 08.10.21  
St. Laurent: 24.09.21

### Abfüllung

28.06.2022

### Alkohol (Vol%)

12,5

### Säure (g/Liter)

5.5

### Restzucker (g/Liter)

1.0

### Formate (in Liter)

0,75

### Serviertemperatur

15 - 16 °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

