BESCHREIBUNG

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, in der Nase sehr sortentypische Zwetschken-Kirschfrucht, feine Pfefferwürze, am Gaumen saftig und schwungvoll, vermittelt viel Trinkfreude, rotbeerig und jung, Weichseln im Nachhall

WEINBEZEICHNUNG

Zweigelt Ortswein

JAHRGANG

2021

ERNTE

Handernte mit 18-20° KMW

CHARAKTER

bodenständig

ANALYTIK

12,5% alc
1,0 g/l Restzucker
5,0 g/l Säure

TRAUBENVERARBEITUNG UND VERGÄRUNG

Rebeln, Spontangärung im geschlossenen Stahltank mit regelmäßigem Umwälzen der Maische. Maischestandzeit über 4 Wochen, schonendes Abpressen, BSA im unmittelbaren Anschluss und weiterer Ausbau für 9 Monate in 3-5 x gebrauchten Barriques.

SERVIERTEMPERATUR

12° C

GESCHMACKSNOTE

trocken