



ZWEIGELT KLASSIK 2018 *biologisch*

Ganz einfach. Drei Wörter beschreiben diesen Wein: gebietstypisch, fruchtig, finessenreich!

AUS DEM WEINGARTEN

Lagenselektion, 15-35 Jahr alte Rebstöcke auf Lehm- und Lössboden, Weingärten auf 280-300 m Seehöhe

ÜBER DEN WEIN

Die vollreifen Trauben werden Anfang Oktober geerntet, Die Maische bei ungefähr 25 Grad C in Edelstahltanks 6-8 Tage lang vergoren. Im Sommer des folgenden Jahres wurde er auf die Flasche gezogen.

DAS WEINJAHR 2018

Die kurz nach dem Austrieb einsetzende Hitzewelle im April und im Mai führte zu einer der frühesten Reblüten, seit es Aufzeichnung gibt. Die Reblüte war noch im Mai abgeschlossen, was den enormen Vegetationsvorsprung von zwei bis drei Wochen im Vergleich zu einem Normaljahr begründet.

Durch die biologische Bewirtschaftung investieren wir in lebendige Böden. Diese können das Wasser länger speichern, sodass unsere Reben stressfrei die Trockenperioden überstanden haben. Sensible Handarbeit beim Entblättern war notwendig. Der Jahrgang bringt charaktervolle Weine mit Lagentypizität

TRINKGENUSS

Ein Wein für verschiedene Anlässe. Am besten zu Fleischgerichten, aber auch würziger Pasta.

Rebsorte:	100% Zweigelt
Lage:	Weingärten rund um Röschitz
Boden:	Lehm- und Lössverwitterung
Alk:	12,5%
Säure:	5,8 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Trinkreife:	2019 – 2022
Trinktemp.:	14 – 16°
EAN Flasche:	900563499734 5
EAN Karton:	900563499733 8

