



## RIED LAUSCHEN *biologisch* ZWEIGELT 2019

Unsere Riede Lauschen ist ein besonderer Ort in Rösschitz. Es ist eine geschützte Kessellage mit Lehm- und Lössboden. Das ist die perfekte Voraussetzung für gehaltvollen Rotwein. Dieser Boden hat eine hohe Wasserspeicherkapazität und kann dadurch den tief wurzelnden Rebstock über lange trockene Perioden ideal versorgen. Perfekt also für fruchtig, reife Rotweine mit Volumen, Eleganz und Trinkfreude.

### IM WEINGARTEN

Rebsorte:	Zweigelt	Jahrgang: 2019	Qualitätsweinstufe:	Qualitätswein
Boden:	50% Löss – 50% Lehm			
Alter der Rebstöcke:	30 Jahre			
Riede:	Lauschen		Seehöhe:	300 -315 m
Weinlese:	Ende September 2019			

### IM KELLER

Maischegärung:	in offenen Behältern, kein Schwefelzusatz 2 mal täglich untertauchen des Maischekuchens
Gärtemperatur:	bei 25 - 28°C
Gärdauer:	6 Tage
Pressvorgang:	unmittelbar nach der Gärung, pneumatisch, ohne Schwefelzusatz
Malolaktische Gärung:	100% im gebrauchten Barrique, gleich nach der Gärung und dem Pressen
Reifung:	100% gelagert im gebrauchten Eichenfass für 12 Monate
Filtration:	unmittelbar vor dem Abfüllen
Erster Schwefelzusatz:	6 Monate nach der malolaktischen Gärung und 2 Tage vor dem Abfüllen

Alkohol:	13,0%	EAN-Flasche:	900563499656 0
Restzucker:	1,0 g/l	EAN-Karton:	900563499655 3
Säure:	5,6 g/l	Zertifikate:	AT-BIO 301 für Veganer geeignet
SO <sub>2</sub> gesamt:	41 mg/l		
SO <sub>2</sub> frei:	20 mg/l		
Lagerfähigkeit:	5 - 8 Jahre	optimale Trinktemperatur:	14 – 16°
Speisenempfehlung:		Passt gut zu Rindfleisch, würzigem Fisch und Lamm	

### WEINBESCHREIBUNG

Granatrot mit dunklem Kern, in der Nase satte reife Herzkirschen, Brombeerkonfit, ein Hauch von schwarzem Pfeffer. Am Gaumen geschmeidig mit zarter Holznote, viel Kirsche mit leichter Würze unterlegt, animierend, samtig und langanhaltend im Abgang.

