

Rosé 2019 Zweigelt & Pinot Noir

Weingarten

Herkunft:	Langenlois & Gumpoldskirchen – Erzeugerabfüllung / Estate Bottled
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Sorte:	80% Zweigelt & 20% Pinot Noir
Boden:	Löss, Gneis (Urgestein), Kalkschotter
Klima:	pannonisch, kontinental
Erziehungssystem:	Lenz Moser, Guyot
Alter der Rebstöcke:	10 - 40 Jahre
Pflanzendichte:	3.000 Rebstöcke / ha Lenz Moser 5.000 Rebstöcke / ha Guyot
Ertrag ha:	40 - 50 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch organisch & biologisch dynamisch, nach respekt-BIODYN

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten Ende August und Anfang September
Maischestandzeit:	80% Ganztraubenpressung, 20% (48 Stunden) Maischestandzeit
Gärung:	eigene Hefeselektionen im Stahltank
Ausbau:	im Stahltank, 4 Monate auf der Feinhefe
Abfüllung:	Erstfüllung im Februar 2020

Wein

Jahrgang:	Wen man sich als Winzer etwas wünschen darf, dann ein 9er Jahr!! Aus welchem Grund auch immer, die 9er Jahre gehören immer zu den Besten. Nach einem sehr trockenen und wieder einmal zu milden Winter wurden die Sorgen beim Austrieb, durch einen kühlen (aus heutiger Sicht!) und niederschlagsreichen Mai aufgelöst. Die Blüte fiel daher auch in eine „normale“ Zeit Mitte Juni und verlief gut aber nicht zu gut und somit war der Fruchtansatz deutlich unter 2018. Der Sommer blieb zwar wieder einmal trocken und teilweise auch heiß, doch in Summe gab es immer rechtzeitig Regen und kühle Phasen. Das gesamte Jahr war ungefähr 2 Wochen später als 2018, d.h. noch immer etwas früher als man das von den 80er Jahren kannte. Wahrscheinlich war es ein Jahr des „neuen Normal!“ Die Weinlese begann für Sekt in der letzten Augustwoche und endete für die Herkunftsweine des Kamptals am Ende der ersten Oktoberwoche. Wenige Tage waren verregnet. Physiologische Reife, Geschmack der Trauben und Analyse des Saftes machen den Weinjahrgang 2019 zu einem der sehr, sehr Guten.
-----------	--

Verkostung:	Leuchtendes Rosa, präzise Ananas-Erdbeeren im Bukett; Nase spiegelt sich am Gaumen wider, eine Idee Erdbeerpudding, blitzsauber und geradlinig, komplett trocken, schlank und frisch, persistente Frucht-Aromatik, unkompliziert mit hohem Trinkspaß, ein inspirierender Roséwein für Jung und Alt.
-------------	---

Reifepotenzial:	2020 - 2022
Speiseempfehlung:	Speck und Brettljause, Hausmannskost
Serviertemperatur:	8 - 10°C
Dekantieren:	Nein

Daten

Alkohol:	11,5%
Restzucker:	1 g/l
Säure:	4,6 g/l
Gesamt SO ₂ :	67 mg/l
Verfügbar in:	0,75 l
Vegan:	Ja



BIOWEIN AT-BIO-402 | Lacon Institut