

gluegglich Rot



Weingarten

Herkunft:	Weinland Österreich
Qualitätsstufe:	Landwein
Lage:	Gumpoldskirchen
Seehöhe:	200 bis 250 m
Sorten:	40% Pinot Noir, 35% Zweigelt, 25% St. Laurent
Boden:	maritime Sedimente, Kalkschotter
Klima:	pannonisch
Erziehungssystem:	Guyot
Alter der Rebstöcke:	5 bis 50 Jahre
Pflanzendichte:	4.000 - 5.000 Rebstöcke / ha
Ertrag ha:	40 hl / ha
Anbaumethode:	biologisch dynamisch nach respekt-BIODYN

Wein

Zweigelt: Gerebelt und auf Maische im Stahl für 1 Woche vergoren und in 600 lt Fässern ausgebaut
Pinot Noir: Als ganze Traube über 3 Wochen im Holzgärständer vergoren und im kleinen Fass ausgebaut
St. Laurent: Ganze Trauben mit Füßen im Bottich gemischt und auf der Maische angegoren (2 Tage), Gärung in 600 lt-Fässern

Keller

Lese:	selektive Handlese in 20 kg Kisten
Maische:	Gerebelt, gemischt oder als ganze Traube vergoren
Gärung:	spontan im Holzgärständer
Ausbau:	6 – 12 Monate auf der Vollhefe, 1 – 2 Jahre auf der Feinhefe im kleinen Holzfass – Pinot Noir 6 Monate auf der Hefe in kleinen Fässern – Zweigelt und St. Laurent
Abfüllung:	1.Füllung am 29. März 2022
Schwefelung:	nach dem Verschnitt mit 15 mg/l

Verkostung

Leuchtendes Kirschrot mit Purpurreflexen, Preiselbeeren und Amarenakirschen im Bukett, eine Idee Propolis und Wacholder; leichtfüßig und saftig, moderates Tannin, Blutorangen und Kirschen am Gaumen, getrocknete Kräuter, frische Säure, komplett trocken, seidiges Mundgefühl, vitale Spannung bis zum langen Zitrusnachhall.
(verkostet durch Weinakademiker Johannes Fiala)

Schmeckt zu

Sommer, Brot und zu Salami

Trinkreife:	2022-2024
Vegan:	Ja



Alkohol: **11,5%**

Restzucker: **1,0 g/l**

Säure: **5,4 g/l**

Gesamt SO₂: **22 mg/l**