



trocken

Art.Nr. B60320M



Hauptweinlese auch bei uns schon Ende August. Bis in den September hinein war die Witterung sehr heiß, dazu kam eine oft lange anhaltenden Trockenheit – beides hatte deutliche Mengenverlust bei der Rebernte zur Folge. Die gelesene Menge jedoch ergab sehr gesunde, ausgereifte Trauben, die im Rotweinbereich zudem perfekt ausgefärbt waren.

ANALYSEDATEN

Alkohol: 13,0% vol. | Restzucker: 0.5 g/l | Säure: 5 g/l

VINIFIKATION

Spontane offene Maischegärung zwischen 12 und 20 Tagen. 12-18 Monate Ausbau vorwiegend in neuen Barriques.

TRINKTEMPERATUR

16°C

SPEISEEMPFEHLUNG

 $\label{thm:continuous} \textbf{Gemischtes Gulasch mit Bandnudeln und Wurzelgem{\ddot{u}se}.}$

