

Lust & Leben 2023

Ausbau

Selektive Handlese, danach Vergärung im Edelstahltank, 12 Tage Maischestandzeit, anschließend 8 Monate Lagerung in gebrauchten Barriques.

Beschreibung

Eleganter Rotwein mit saftiger Würze und gutem Trinkfluss. Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und St. Laurent. Ein unkomplizierter Wein, der auch leicht gekühlt im Sommer Freude macht.

Speiseempfehlung

Pasta, weißes Fleisch mit kräftigen Saucen, Käse.

Ernte

Zweigelt: 21.09.23
Blaufränkisch: 26.09.23
St. Laurent: 20.09.23

Abfüllung

28.05.2024

Alkohol (Vol%)

13,0

Säure (g/Liter)

5,0

Restzucker (g/Liter)

1,4

Formate (in Liter)

0,75

Serviertemperatur

15°C

2023: Ein herausforderndes Jahr.

Das Jahr begann mit einer außergewöhnlich starken Trockenphase. Der Winter 2022/2023 war überaus mild und trocken, und bis März bekamen wir kaum Niederschläge.

Erst im April bekamen wir den langersehten Regen, der somit rechtzeitig vor der Blüte einsetzte. Während des Jahres wechselten sich Hitzeperioden mit wiederkehrenden Regenphasen ab.

Im August erlebten wir ungewöhnlich kühle Temperaturen, was den Eindruck vermittelte, dass der Sommer bereits vorbei sei. Doch im September brachte eine erneute Hitzewelle optimale Bedingungen für die Ernte der Trauben.

Das Jahr 2023 stellte für die Reben eine große Herausforderung dar. Wir sind sehr dankbar, dass wir bereits 2006 auf biodynamische Produktion umgestellt haben. Dadurch können die Reben besser mit diesen Stresssituationen umgehen.

Die geringen Erträge trugen ebenfalls dazu bei, dass die Reben die erforderliche Qualität hervorbrachten.

Bio

Vegan

