

Datenblatt →

# Redmont 2016



**LAGE UND BODEN** Der Name „Redmont“ steht als Synonym für die Südhänge mit den typischen roten Schotterauflagen. Diese kargen Böden ergeben Weine von großer Struktur, feinen Aromen und hoher Lagerfähigkeit.

**SORTEN** 55% Zweigelt, 25% Blaufränkisch, 20% Merlot

**JAHRGANG 2016** Nach dem trockenen Vorjahr haben die Reben die zahlreichen Niederschläge sehr genossen. Die Weine wirken sehr entspannt und ausgeglichen, mit moderaten Alkoholgraden, kernigen Tanninen und erfrischender Säure. Ideale Trinkreife zwischen fünf und fünfzehn Jahren.

**BESCHREIBUNG** Bei diesem Wein darf man ausnahmsweise das deutsche Adjektiv „lecker“ verwenden. Die dunkelbeerige Aromatik und die wunderbare Fruchtsüße machen ihn unwiderstehlich.

> **ERNTE** Ende September bis Mitte Oktober durch mehrfache händische Selektion

> **GÄRUNG** 14-21-tägige Spontangärung auf der Maische bei 30-32°C mit anschließendem biologischen Säureabbau

> **AUSBAU** 18 Monate in Barriques aus französischer Eiche

> **ALKOHOL** 13,9 % Alk

> **SÄURE** 5,3 g/l

> **RESTZUCKER** 0,9 g/l

> **SPEISEEMPFEHLUNG** Zu Wild und dunklen Fleischgerichten mit kräftigeren Saucen passt er ganz wunderbar. Lamm mit Rosmarin ist sein Lieblingspartner.

> **SERVIERTEMPERATUR**  
16-18°C

> **TRINKREIFE**  
2018 - 2026



91 Punkte



3 Sterne

Verfügbar in  
0,375lt. / 0,75lt.  
1,5lt. / 3,0lt.