

Datenblatt →

Redmont 2017



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

JAHGANG 2017 Heißes, extrem trockenes Jahr, in dem die spätreifenden Sorten im Vorteil waren. Weine mit extremer Präzision und feinsten Tanninen.

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



92 Punkte

> **ERNTE:** Anfang bis Mitte September 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** 14,1 % Alk

> **SÄURE** 5,3 g/l

> **RESTZUCKER** 1,2 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**
2019 – 2027



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