

Datenblatt →

Redmont 2018



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

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, 20% Blaufränkisch, 25% Merlot

JAHRGANG 2018 Eine der frühesten Weinlesen aller Zeiten. Prächtiger Jahrgang mit heißem Sommer. Wir freuen uns über die hohe Traubenqualität ohne jegliche Krankheiten. Die Weine zeichnen sich durch schöne Sortentypizität und gehaltvollem Charakter aus. Ein großes Jahr!

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



4 Sterne



90 Punkte

- > **ERNTE:** Mitte bis Ende 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** 14,3 % Alk
- > **SÄURE** 5,4 g/l
- > **RESTZUCKER** 1,0 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** 2020 – 2028

