

Datenblatt →

Ried Kirchweingarten 2018



LAGE UND BODEN Am Ried Kirchweingarten wächst unser strahlendster Zweigelt auf rund 1,2 Hektar. Es ist ein nur leicht abfallender, südwestlich ausgerichteter Hang auf etwa 180-190 Metern Seehöhe, direkt unter der Kirche von Höflein gelegen.

Der Boden hier ist deutlich toniger als in anderen Lagen. Das gibt dem Zweigelt besondere Kernigkeit, eine frische Säure, eine straffe Struktur und insgesamt einen charmanten und doch präzisen Charakter.

SORTE: Zweigelt

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 Vielschichtig und spannend ist dieser Wein. Schwarze Beeren im Duft, dazu eine kräftige Würzigkeit, Saftigkeit mit Fruchtsüße und eine samtige Tanninstruktur.

> **ERNTE** Ende September durch mehrfach händische Selektion

> **GÄRUNG** spontane, offene Maischegärung bei 30°C, ein Teil der Trauben wurde nicht entrappt um die Intensität der Aromen zu erhöhen, nach 20 tägiger Mazeration reifte der Wein zur weiteren Vollendung in Eichenfässern

> **AUSBAU** 18 Monate in 500lt. Fässern

> **ALKOHOL** 13,9 % Alk.

> **SÄURE** 5,4 g/l

> **RESTZUCKER** 1,0 g/l

> **SPEISEEMPFEHLUNG** Ein toller Wein, der auch sein Gegenüber fordert. Mit Leichtgewichten gibt er sich nicht ab. Er braucht dunkles Fleisch, idealerweise mit kräftig, intensiver Sauce, gute Würzung und nicht zu wenig Salz!

> **SERVIERTEMPERATUR**
16-18°C

> **TRINKREIFE**
2020 – 2030



4 Sterne



94 Punkte



94+ Punkte



94 Punkte



Verfügbar in
0,75lt. / 1,5lt.