

Datenblatt →

Redmont 2019



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 2019 Ein wunderbarer Jahrgang. Es ist anzunehmen, dass die Weine neben guter Reife und vollem Körper auch Finesse und unglaubliche Frische haben werden. Zur Fruchttiefe kommt auch ein wunderbar gutes Säurerückrat dazu. Weine mit Balance!

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



16,5 Punkte



4 Sterne

> **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** 14,1 % 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**
2021 – 2029



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