

Datenblatt →

# Redmont 2020



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 2020** Ein herausragender Jahrgang mit etwas späteren Erntestart als in den vorherigen Jahren. Warme Tage, kühle Nächte. Wir hatten gesundes Traubenmaterial und blieben von jeglichen Krankheiten verschont. Es werden uns Weine mit Sortentypizität, schönem Körper, guter Finesse und guter Frische erwarten. Seid gespannt!

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

> **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**  
2022 – 2030

