

Datenblatt →

Göttlesbrunn 2022



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

LAGE UND BODEN Ein Ort mitten im Gebiet Carnuntum, unser Herkunfts- und Wohnort, unsere Wirkungsstätte, unser Kraftplatz. **Göttlesbrunn** ist von kalkhaltigem Donauschotter geprägt. Ein kühler Hauch vom nahen Maria Elender Wald sorgt für saftige Würze in den Weinen.

Aus verschiedenen Lagen des Ortes produzierte das Weingut schon viele Jahre den "Redmont", der alle Charakteristiken eines Ortsweines aufwies, ohne so genannt zu werden. Und genau das änderten wir mit dem neuen phantastischen Jahrgang 2021: Aus "Redmont" wird "Göttlesbrunn" – ein herkunftstypischer, unverwechselbarer Ortswein aus Zweigelt und Blaufränkisch der Göttlesbrunner Rieden Haidacker und Altenberg.

SORTEN 60% Zweigelt, 40% Blaufränkisch

JAHRGANG 2022 Ein vielversprechender, spannender Weinjahrgang. Der Witterungsverlauf herausfordernd. Im Frühjahr wechselten sich kühle und warme Phasen ab, wobei es insgesamt sehr trocken war. Im Weingarten wurde viel Fingerspitzengefühl abverlangt. Die Erwartungshaltung der Weine ist sehr hoch – wir hatten perfektes, reifes Traubenmaterial. Gerade bei den Rotweinen freuen wir uns auf einen herausragenden Jahrgang: reife, kleine Beeren mit unglaublicher Konzentration. Bei den Weißweinen erwartet uns Eleganz und wunderbare Balance.

BESCHREIBUNG Bei diesem Wein darf man ausnahmsweise das deutsche Adjektiv „lecker“ verwenden. Die dunkelbeerige, kühle Aromatik und die unendliche Saftigkeit 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** 16 Monate in Barriques und 500 Liter Fässer aus französischer und österreichischer Eiche

> **ALKOHOL** 13,5 % Alk

> **SÄURE** 5,4 g/l

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

> **SPEISEEMPFEHLUNG** Zu Wild und dunklen Fleischgerichten mit kräftigeren Saucen passt er wunderbar. Aber gekühlt serviert fühlt er sich auch neben vegetarischen Gerichten pudelwohl.

> **SERVIERTEMPERATUR**
16°C

> **TRINKREIFE**
2024 – 2034

