

KLASSIK

BLAUER PORTUGIESER

ZAPFELSBERGEN 2016

Der Wein zur Brettjause!



JAHRGANGSBESCHREIBUNG

Nach dem milden Winter und einem frühen Austrieb bereitete der Spätfrost im April bereits erste Sorgen. Eine weitere Herausforderung war die lange Regenperiode im Sommer, die gerade in unserem trockenen Gebiet sehr ungewöhnlich war. Ende August kam doch noch ausreichend Sonne und läutete eine entspannte Lese ein. Ein goldener Herbst ließ die Trauben schnell reifen. Aromatische Weißweine mit ausgewogener Säure fanden ebenso den Weg in unseren Keller, wie elegante, fruchtige Rotweine.

AUSBAU

Die reifen Trauben werden gerebelt, 25-30 Tage auf der Maische vergoren und anschließend schonend gepresst. Nach dem BSA lagert der Wein bis zur Abfüllung im großen Holz.

KOSTNOTIZ

Dunkles Rubinrot, in der Nase intensiver Duft nach roten Früchten, saftig und beerig am Gaumen, fruchtig mit jugendlichen Tanninen, trinkanimierend im Abgang, für unkompliziertes Trinkvergnügen.

Rebsorte(n)	Blauer Portugieser
Alkohol	12,0 %
Säure	4,8 g/l
Restzucker	5,1 g/l - trocken
Trinkreife	2017-2022
Speisenempfehlung	zur Brettjause und rustikalen Gerichten