

KLASSIK

**MAZERATO**

BLAUER PORTUGIESER 2018

*Der etwas andere Rote!*



## HINTERGRUND

Dieser Rotwein ist aus Blauen Portugieser Trauben gekeltert. Der Name leitet sich von Mazeration carbonique ab. Das bedeutet Ganztraubenvergärung und erfolgt ohne Sauerstoff. Ohne zu Rebellen vergärt der Saft in den einzelnen Beeren, bis diese aufplatzen und abgepresst werden können. Es entsteht ein besonders aromatischer Jungwein mit wenig Tannin, der bereits im Jahr der Lese getrunken werden kann.

## JAHRGANGSBESCHREIBUNG

Trotz des kalten Winters folgt ein sehr heißes Frühjahr das nahtlos in den Sommer überging. Die Hitze und Trockenheit hielt bis in den Oktober an und auch der November war noch ungewöhnlich warm. Das durchgehend warme Wetter verschaffte der Natur einen Vegetationsvorsprung von rund einem Monat, was für eine der frühesten Ernten, schon um den 20. August sorgte. Der erste starke Regen kam erst im September und brachte stellenweise Hagel. Eine heiße Lese bescherte uns fruchtige und ausgewogene Weißweine sowie exzellent ausgereifte Rotweine.

## AUSBAU

Die Trauben werden selektioniert und händisch in kleine Kisten gelesen. Ein kleiner Teil wird gerebelt und beginnt auf der Maische zu gären, so wird der Sauerstoff verdrängt. Die restlichen ganzen Trauben gären nun in den einzelnen Beeren bis sie aufplatzen und werden anschließend schonend gepresst. Nach dem BSA kann der Wein bereits gefüllt werden.

## KOSTNOTIZ

Helles glänzendes Rot, intensives Beerenaroma, duftet nach dunklen Beeren, Brombeeren, Walderdbeeren und süßer Schokolade, am Gaumen rund und angenehm leicht, samtig und gehaltvoll im Abgang.

Rebsorte(n)	Blauer Portugieser
Alkohol	11,5 %
Säure	5,0 g/l
Restzucker	15,7 g/l - halbtrocken
Trinkreife	2018-2020
Speisenempfehlung	zu gebratener Ente, Kaffee und dunkler Schokolade