



SORTEN	ROT
ALKOHOL	13,5 %
SÄURE	5,3 g/l
RESTZUCKER	1,3 g/l

LAGE/BODEN

Hochberg, Lehmboden mit Kalkanteil, 10 - 15 Jahre alte Rebstöcke

ERNTE/GÄRUNG

Kontrollierte Maischegärung mit natürlicher Spontanhefe in Edelstahltanks, Pressung nach 8 Tagen Maischestandzeit, anschließend biologischer Säureabbauhefe. Selektive Lese von Hand.

AUSBAU

Reifung 12 Monate im kleinen Eichenfass. Natürliche Klärung durch mehrmaliges Umziehen des Weines.

BESCHREIBUNG

Nomen est omen, der erste in unserem Reigen. Aus jungen Weingärten, fruchtig, frisch mit kräftiger Würze, animierend im Abgang.

Ein Roter, der gerne auch gekühlt ins Glas kommt. Und Schluck für Schluck Lust auf mehr macht.

LAGERFÄHIGKEIT

3 - 6 Jahre, in der Jugend vor dem Genuss dekantieren.



14 - 16 Grad



Zu Pizza & Pasta, feinen Braten, Steak oder einer deftigen Brettljause mit Speck und Käse.

„Weinbau ist kein 8-Stunden-Tag, er ist unser Leben. Die Arbeit mit der Natur erfordert Geduld, Gelassenheit und ein Stück weit Demut.“
(Silvia Heinrich, Winzerin des Jahres 2014)