

BLAUER ZWEIFELT VOMTHAL 2017

STIL Der Zweifelt VOMTHAL zeigt bereits in der Nase eine feine Fruchtausprägung nach dunkelroter Kirsche mit zarter Würze, etwas Weichsel und feinen Kräuteraromen. Am Gaumen präsentiert sich eine reife Kirschfrucht, dezente Zwetschkenoten unterlegt von einer zart-würzigen Komponente. Zweifelt VOMTHAL hat eine saftige und trinkanimierende Struktur mit gut integrierten, aber spürbaren Tanninen, begleitet von einer lebendige Säurestruktur. Der mittelkräftige Körper beschert mit fruchtigem Abgang eine besondere Trinkfreude.

HERKUNFT VOMTHAL steht für eine Auswahl spezieller Lagen rund um die Weinbaugemeinde Donnerskirchen, die durch Schiefer und Kalk geprägt sind. Lagen, die für Frucht und Komplexität gleichermaßen geeignet sind.

ENTSTEHUNG Selektive Lese von Hand Mitte September 2017, Spontane Maischegärung im Edelstahlgärständer, Malolaktische Gärung und 12-monatige Reifung in mehrere Jahre alten Barriques und großen Holzfässern

DATEN 13,0 % vol Alc.; 5,8 g/l Sre.; 1,0 g/l RZ
gebrauchte Barriques, großes Holzfass

