

ROSA KALK

Jahrgang: 2018

Herkunft: Poysdorf

Riede: Alte Geringen

Boden: Löss mit Kalk

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot

Ernte: Oktober 2018

Alkohol: 12,7 Vol%

Restzucker: 1,7 g/l

Säure: 5,5 g/l

Abfüllung: Juni 2019

Menge: 2.400 Flaschen

Trinkreife: 2019-2029

Philosophie

Alte Geringen, der Namen bedeutet in alter Zeit der Natur Abgerungen, die schweren kalkhaltigen Lößböden der Weingärten oberhalb der malerischen Ketzelsdorfer Kellergasse sind die ideale Grundlage für fein-mineralische Weine.

Verarbeitung/Ausbau

Dieser Wein besteht aus 50% CS und 50% Merlot Trauben die separat im Weingarten von Hand geerntet und selektioniert werden. Die CS Trauben werden als „Maceration Carbonique“ angegoren um die Fruchtaromatik zu fördern. Die Merlot Trauben im offenen Maischebottich. Beide werden in der Gärung gepresst und im gebrauchten 500 Liter Eichenfass zu Ende vergoren. Nach der Gärung folgt eine 6 Monatige Batonnage Periode.

Wein

Ein charismatischer Wein, betörend und lagerfähig, mit viel Spannung und fulminanter Frucht, saftig samtiger Körper, cremige aber sehr frische Textur, mit feiner Mineralität.

Speisebegleitung

Sommersalate, Frischkäse, Sushi, Kürbis und Wildgeflügel bis hin zu Hasen, oder einfach zu warmen Maronen im Herbst.