

schiefer



Lutzmannsburg v.v. 2019

100% blaufränkisch

trinktemperatur 14-16°C

ideale trinkreife von 2024-2040

falstaff 95 punkte:

„tiefdunkles rubingranat, schwarzer kern, violette reflexe, zarte randaufhellung. schwarze beerenfrucht, etwas nach cassis, zarte holzwürze, ein hauch von eingelegten kirschen, kräuternuancen klingen an. saftig, elegant, guter säurebogen, mineralisch, dezente würze, schwarze kirschen im abgang, facettenreicher stil, gutes entwicklungspotenzial.“

weingarten

- ⌚ lutzmannsburg
- ⌚ 1 ha – 4800 reben/ha
- ⌚ sandiger und toniger lehm mit kalk
- ⌚ durchschnittlich 57 jahre alte weingärten
- ⌚ biologisch organisch in umstellung LACON,
eigenkompost, keine insektizide, keine herbizide
- ⌚ handernte am 17. oktober

keller

- ⌚ spontangärung, keine enzyme, keine aufbesserung,
keine mostbehandlung, 22 tage alkoholische gärung in offenen
bottichen bei max. 28°temp.,
natürliche malolaktik
- ⌚ ausbau: 24 monate in 5-hl-fässern, einmal abgezogen
- ⌚ ohne schönung und filtration auf die flasche gefüllt
- ⌚ alkohol: 13,6%, säure: 6,5g/l, restzucker: 0,7g/l