

KREJÖS

2014 | ROSÈWEIN - TROCKEN

Traubensorte:

PIWI-Sorte Chambourcin aus Frankreich stammend

Beschreibung:

Die Farbe ist leuchtend rosa nach Granatapfel

Geruch und Geschmack:

Frisch fruchtige feine Würze - erinnert an Erdbeere, Himbeere und Granatapfel - trocken, mit feiner mineralischer Struktur mit feinem Abgang.

Empfohlene Speisen:

Zu Antipasti, Vorspeisen, Fisch und hellen Fleischspeisen - auch als Aperitifwein.

Herkunft:

Sonnige Lage ca. 220 m ü. d. M. auf Kalk-Lehm-Sandboden aus dem fruchtbaren mineralreichen kalkigem Mendel-Dolomit. Warmes Kleinklima.

17 Jahre Weinbau-Manufaktur **ohne Pfanzenschutz**, ohne große Maschinen – da fühlen sich auch die Mikroorganismen und Bodenlebewesen wohl. Mit dem Anbau nach biologisch-dynamischen Grundsätzen, welche Vitalität, Fruchtbarkeit und Harmonie in Boden und Pflanzen fördern - suche und finde ich die Verbindung von Mensch und Natur und so entsteht eine große Artenvielfalt.

Alter der Reben: 17 - 42 Jahre



Ernte:

Anfang Oktober 2014. Jede einzelne Traube wird handverlesen und begutachtet - nur gesunde Beeren finden den Weg in das Gärfaß.

Bereitung:

Die Gärung erfolgt spontan ohne spezielle Eingriffe. Ausbau für einige Monate auf der feinen Hefe. Nach ca. einem Jahr kommt er in die Flasche wo er einen weiteren Reifeprozess durchmacht.

Lagerfähigkeit:

Optimale Trinkreife 2016 bis 2020

Alkohol: 12 % Vol.

Säure: 5,0 g Liter

Abfüllung: Sommer 2015

Verfügbarkeit: März 2017