

MIROS

2013 | ROTWEIN DUNKEL

Traubensorte:

17 – 40-jährige Pilzwiderstandsfähige Rebsorten.

Beschreibung:

Intensive kirschrote Farbe mit rubinrotem Schimmer.

Fruchtiges , würziges Aroma mit Geruchsnoten von reifen Waldbeeren und Cassis.

Am Gaumen vollmundig mit weichen Tanninen mit angenehmen fruchtigen, würzigen Noten von reifen Waldbeeren und harmonischem feinem Abgang.

Alterungspotential: 4 bis 8 Jahre.

Empfohlene Speisen:

Intensiv würzige, pikante Vorspeisen und Indische Gerichte, gebratenes oder gegrilltes Fleisch, Lamm, Wild, reifer Käse v.a. Schimmelkäse oder als "Meditationswein"

Boden:

Meine Weinberge stehen 220 bzw. 450 (Steilhang) m ü.d.M. auf Kalk-Lehm-Sandboden und dem fruchtbaren mineralreichen kalkigem Mendel-Dolomit.

17 Jahre Weinbau-Manufaktur **ohne Pflanzenschutz**, 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.

Ernte:

Oktober 2013 - Jede einzelne Traube wird handverlesen und begutachtet - nur vollreife und gesunde Beeren finden den Weg in das Gärfass.

Bereitung:

Die Gärung erfolgt spontan und auf der Maische. Bevor er in die Flasche kommt reift er im großen Holzfass. Miro's hat einen langen Reifungs-Entwicklungswegdegang - verleiht ihm somit eine lange Lagerfähigkeit.

Lagerfähigkeit:

Optimale Trinkreife 2017 bis 2020 - gut lagerbar bis 2025

Alkohol: 13,5 % Vol.

Säure: 4,0 g / Liter

Abfüllung: 2015

Menge: 1800 Flaschen

Verfügbar: Oktober 2016

