



lutzmannsburg v.v. 2017

100% blaufränkisch

trinktemperatur 16-18°C

ideale trinkreife von 2020-2030

uwe schiefer:

„dichte ätherische fruchtnase, brombeere, erdbeere, olive, schwarzer pfeffer, sehr komplex, am gaumen unglaubliche struktur und dichte, und trotzdem eine jugendlich animierende frische und eleganz, wie man sie so nie erwarten würde. straff und fest im tannin, sehr präzise und komplexe stilistik. endlos lang im abgang.“

weingarten

- 🍷 lutzmannsburg
- 🍷 1 ha – 4800 reben/ha
- 🍷 sandiger und toniger lehm mit kalk
- 🍷 durchschnittlich 57 jahre alte weingärten
- 🍷 biologisch organisch (ohne zertifizierung),
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: 13,5%, säure: 6,5g/l, restzucker: 1,0g/l