

Blauer Portugieser halbtrocken 2020



REBSORTE Portugieser

JAHRGANG 2020

Ein nahezu perfektes Weinjahr: Mit einem milden Winter und einem relativ warmen Frühling hatte das Weinjahr 2020 bereits einen traumhaften Start. Dadurch war mit 30. Mai die Reblüte zwei Wochen früher als gewohnt. Der Sommer und auch der Herbst war überdurchschnittlich warm, wodurch die Ernte meist in der Nacht oder frühen Morgenstunden stattfand.

BESCHREIBUNG

Zuerst fällt im Glas das leuchtend klare Rot auf. Der Wein entwickelt in der Nase Aromen von jungen, roten Früchten, insbesondere Johannisbeere und etwas Sauerkirsche. Im Mund mild und unaufdringlich, sehr ausgewogen, weich mit hauptsächlich fruchtigen Aspekten.

ERNTE
Maschinelle Ernte

GÄRUNG
ca. 14 Tage
Maischestandzeit, Gärung bei
25-28° C

AUSBAU
Edelstahltank

ALKOHOL
11,0 % vol.

SÄURE
14,5 g/l

RESTZUCKER
6,7 g/l

SPEISEEMPFEHLUNG
Harmoniert wunderbar zu
Wildgerichten.

TRINKREIFE
Genießen Sie diesen Wein bis
Ende 2028 bei einer
optimalen Serviertemperatur
von 18° bis 20° C