

## Blauer Portugieser halbtrocken 2021



### REBSORTE

Portugieser

### JAHRGANG 2021

Eine Vegetationsperiode mit Höhen und Tiefen: Das Weinjahr 2021 gestaltete sich für uns im Weinberg durch den erhöhten Niederschlag extrem arbeitsintensiv. Der Erntebeginn war dann auch deutlich später im Vergleich zu anderen Jahren, wodurch sich in der längeren Vegetationsperiode die Aromastoffe in den Trauben besonders gut ausbilden konnten. Die Weine aus 2021 sind frisch, fruchtig, schon früh antrinkbar und moderat im Alkohol.

### 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

5,0 g/l

### RESTZUCKER

15,2 g/l

### SPEISEEMPFEHLUNG

Harmoniert wunderbar zu  
Wildgerichten.

### TRINKREIFE

Genießen Sie diesen Wein bis  
Ende 2025 bei einer  
optimalen Serviertemperatur  
von 18° bis 20° C