

ROSÉ EDEN 2019

WESZELI

DIE LAGE

Der Zweigelt für unseren Rosé gedeiht im Schöntal, einem Hochplateau westlich von Mollands.
Die Riede liegt auf 300m und hat eine sanft südliche Ausrichtung.

DER BODEN

Ein tiefgründiger Löss-Lehmboden bestimmt das Schöntal. Die Reben wurzeln hier besonders großflächig, um an die auch in Trockenzeiten reichen Wasserreservoir im Boden zu gelangen. Dabei ziehen sie eine hohe Aromenkonzentration aus dem Untergrund, die dem Rosé seine komplexe Leichtigkeit verleiht.

DER WEINGARTEN

Der Weingarten Schöntal wird im Norden von einem Akazienwald begrenzt. Dieser schirmt den Weingarten gegen kalte Winde ab. In seinem Schutz wächst ein kleines Paradies: saftige Sträucher, bunte Blumen, alte Rebstöcke. Wer da ist, weiß sofort, woher der Weinberg seinen Namen hat. Hier würde sich sogar die Schlange aus dem Garten Eden zuhause fühlen. Verwegen anmutig würde sie umherziehen und von überall ein bisschen naschen. Wer braucht schon den Baum der Erkenntnis, wenn er Reben haben kann. Vielleicht hat unser Rosé seine Verführungskünste ja von ihr.

DER GESCHMACK

Leicht, erfrischend und feinfruchtig.
Vielschichtige, sich langsam öffnende Aromen – Granatapfel, Ribisel, Ingwer, Walderdbeeren und Wiesenkräuter. Wirkt anfangs weich, wird jedoch zum Gaumen hin immer dynamischer und geradliniger. Endet knackig, pulsierend und rotbeerig.

DIE FAKTEN

HERKUNFT: Kamptal
REBSORTE: Zweigelt, Cabernet Franc
REBEN GEPFLANZT: 1976, 2000
BEWIRTSCHAFTUNG: seit 2017 in Umstellung auf biologische Bewirtschaftung
HANDLESE: 10. bis 14.9.2019
MAZERATION: 50% mit Maischekontakt mit Kämmen über Nacht plus 1 Charge angegoren auf der Maische ohne Kämmen
PRESSUNG: 5 Stunden Ganztraubenpressung bzw. 2,5 Stunden bei bereits gärender Charge
ALKOHOLISCHE GÄRUNG: spontan| wilde Hefen
AUSBAU: 5 Monate auf der Feinhefe im Edelstahltank
ALKOHOL: 11,0%
RESTZUCKER: 2,0 g/l
SÄURE: 7,0 g/l
VERSCHLUSS: Drehverschluss
TRINKTEMPERATUR: 9-11°C
GLAS: Universalglas



WESZELI

Trauben in Wein zu verwandeln, ist ein großes Privileg. Unsere Trauben werden auf natürliche Weise in Wein verwandelt. Sie sind, wie auch die Weingärten, in denen sie wachsen, komplexe Ökosysteme, voller Leben und Energie. In einer ständigen Metamorphose begriffen, finden sie nach einiger Zeit zu einem natürlichen Gleichgewicht, in dem sich Terroir, Jahrgang, die Charakteristika der Rebsorte und das Handwerk des Winzers widerspiegeln.