



Tröpftalhof

Weininformation:

Barleith 2015 Anphora



Traubensorte:

25 jährige Cabernet Sauvignon Reben und einige Cabernet Frank Stöcke.

Beschreibung:

Seine Farbe ist intensiv und tief, die Nase ist geprägt von intensiver Kräuterwürze nach Lakritze, Olivenpaste und vom Duft nach Preiselbeere. Im Mund wirkt er mit seinem prägendem Tannin zugleich stoffig aber elegant, vielschichtig und mit komplexer Länge.

Boden:

Unser Weinberg Barleith liegt auf 300 Meereshöhe, auf einer leicht nach Südosten geneigten Terrasse über dem Kalterer See. Die Reben stehen auf lehmigem Kalkschotter verlebendigt durch biodynamische Präparate und Kompost.

Ertrag:

Der Ertrag liegt im natürlichen Gleichgewicht und ohne Ausdünnung bei ca. 35 hl pro Ha

Vinifizierung:

Vergoren wird spontan in der Tonamphore. Bis zu 6 Monaten liegt der Wein auf den Schalen, um schonend und intensiv die reifen Gerbstoffe zu extrahieren. Ein Teil kommt für ungefähr 10 Monate ins Eichenholzfass, dann geht es zurück in die Amphore, wo er in Ruhe seine natürliche Stabilität finden kann. Erst kurz vor der Abfüllung, die wie immer unfiltriert erfolgt, gibt es eine kleine Schwefelgabe als Oxidationsschutz.

Lagerfähigkeit:

Optimale Trinkreife Anfang 2018 bis 2023 gut lagerbar bis 2025

Empfehlung:

Zum Höhepunkt eines Festmahles oder als "Meditationswein"