



Tröpftalhof

Weininformation:

Barleith 2017 Anphora



Traubensorte:

25 jährige Cabernet Sauvignon Reben und einige Cabernet Franc Stöcke.

Beschreibung:

Seine Farbe ist intensiv granatrot, die Nase ist geprägt von intensiven Aromen aus Wildbeeren und Blumen (Veilchen und Nelken). Es folgt eine ausgeprägte Kräuterwürze aus schwarzem Pfeffer, Nelken, Eukalyptus und Rosmarin. Im Mund wirkt er strukturiert mit seinen feinen Tanninen aber zugleich frisch und saftig. Ein vielschichtiger Abgang mit eleganter Länge rundet den Wein ab.

Boden:

Unser Weinberg 'Barleith' liegt auf 300 m 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. 30 hl pro Ha

Vinifizierung:

Vergoren wird spontan in der Tonamphore. Bis zu 7 Monaten liegt der Wein auf den Schalen, um schonend und intensiv die reifen Gerbstoffe zu extrahieren. Die nächsten 14 Monate reift er auf der Feinhefe in den Amphoren, 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. Für ein weiteres Jahr Ruht er in der Flasche

Empfehlung:

Optimale Trinkreife Anfang 2022 bis 2028, sicherlich eine interessante Entwicklung bis 2030. Für den besten Genuss bei 16-18°C in großen Gläsern servieren. Eignet sich ideal zum Höhepunkt eines Festmahles oder als "Meditationswein".