

2013 TRENZ 2two trocken | Barrique



Terroir:	Grauwacke salzige Seewinde
Vinifikation:	Offene Maischegärung 13-monatiger Ausbau im französischen Barrique Überschwallen der Maische während der Gärung -3x täglich-
Verkostungsnotiz:	Paprika Schwarze Johannisbeere dunkle Schokolade weiche Tannine
Herkunft:	unterhalb Simonsberg Stellenbosch Südafrika
Rebsorten:	Shiraz Merlot Petit Verdot Malbec
Kategorie:	Qualitätswein trocken
Alkohol:	14,5 Vol. %
Restzucker:	2,4 g/l
Gesamtsäure:	5,7 g/l
Optimale Trinktemperatur:	16 °C - 18 °C 1-2 Stunden vorweg dekantieren
Flaschengröße:	750 ml
Bestellnummer:	1246

Weinjahr 2013 | Stellenbosch

Das Weinjahr 2013 wies eine lange Vegetationszeit mit optimaler Fruchtausprägung auf. Das etwas kühle Wetter während der Blüte brachte einige Trauben zu leichtem verrieseln, was aber im weiteren Wachstum von Vorteil war. Vollreife und kerngesunde Trauben mit schönem Aromenprofil wurden geerntet und vinifiziert. Die Pflege im Weinberg legt den Grundstein für einen vielschichtigen Wein. Eine moderne Weinbereitung bewahrt die frischfruchtigen, sortentypischen Aromen im Wein.

Unsere Überzeugung | Tradition & Engagement

Als hier in Johannisberg im Jahr 1775 die Spätlese entdeckt wurde, war unsere Familie schon seit 105 Jahren mit Leib und Seele Winzer. Für uns kein Grund, sich auf der Tradition auszuruhen. Durch sorgsame Pflege der Weinberge und stark zurück geschnittene Reben erhöhen sich Extrakt und Mostgewicht. Eine späte und selektive Lese per Hand sowie die behutsame Pressung der Trauben optimieren die Qualität des Traubensaftes. Moderne Kellertechnik und langsame Kaltvergärung führen dann zu frischen, fruchtigen und gehaltvollen Spitzenweinen. Unsere 13 Hektar Weinberge bestehen aus 83% Riesling, 12% Pinot Noir, 3% Weißburgunder und 2% weitere Sorten.