

syrah 2011

sorten: syrah

boden: karger lehmiger sand mit hohem steinanteil, granitgneis und glimmerschiefer, mittlerer kalkgehalt, hohe wasserdurchlässigkeit.

weingartenbearbeitung: jede zeile begrünt (natürliche begrünung), händische laubarbeiten, hohe, luftige laubwand, geringer pflanzenschutzinsatz, nützlingsfördernd.

seehöhe: 370 meter

rebstöcke: ca. 17 jahre

ernte: 22.oktober 2011

ertrag: 40hl / ha

vinifizierung: handernte mit 15kg kisten, händische sortierung vor verarbeitung, spontane gärung im 5000lt. holzgärständer, 10-tägige maischestandzeit, geringe schwefelung, unterstoßen des maischekuchens durch luft - umwälzung und rundpumpen, spontaner biologischer säureabbau im frühjahr 2010, batonnage (hefelagerung) bis kurz vor abfüllung.

ausbau: kleines holzfass (1/3 neu) für 12 monate

alkohol: 14 %vol.

trinktemperatur: 18°C

lagerfähigkeit: bis 2020
bei optimaler lagerung (10 – 15°C, luftfeuchtigkeit: 70%)

jahrgang:

das zuerst schwierige weinjahr 2011 wandelte sich im laufe des warmen, trockenen herbstes zu einem der hervor - ragendsten jahre der letzten dekade. spätfrostschäden in den tieferen, flachen lagen sorgten zu jahresbeginn für flächeneinbußen. mitte des sommers gab es zudem hagel in manchen teilen der weingärten in neckenmarkt. diese - schäden konnten jedoch durch den gesunden wuchs in der darauffolgenden zeit und durch entsprechende hand - arbeit kompensiert werden. die warmen temperaturen des sommers hielten bis zur späten lese durch. es war der wärmste september seit 50 jahren und sogar der oktober war außergewöhnlich warm und sonnig. die weine des jahrgangs 2011 zeigen sich sehr fruchtig, reif, mit stoffigem kern, tiefgang, ausdauer und garantieren ein großes lagerpotential.