



J **FACTS**

Rebsorte: 75 % Zweigelt, 10 % Cabernet Sauvignon, 15 % Merlot
Böden: Langenloiser Urgesteins- und Lössboden
Alk: 13,0 %Vol.
Sre: 5,4 %
RZ: 1,2 g/l
Reifepotential: 2033

Rotspon Reserve 2021

Nur die allerbesten Trauben werden für diesen eleganten Rotwein ausgewählt. Die Cuvée aus Zweigelt (75 %), Cabernet Sauvignon (10 %) und Merlot (15 %) zeigt Aromen von dunklen Waldbeeren, verwoben mit samtigen Tanninen. Ein substanzreicher Wein mit sehr gutem Lagerpotenzial.

Das Weinjahr 2021

2021 war ein besonders abwechslungsreiches Jahr im Weingarten und forderte einmal mehr viel Erfahrung, Sensibilität und Gespür. Nach einem kühlen Frühling und einer späten Blüte, folgte ein Sommer der reich an Abwechslung war: mal Sonne, mal Regen, jedoch ohne Hitzewellen. So wechselhaft das Jahr bis dahin war, um so stabiler zeigte sich das Wetter während der Lese. Das außerordentlich schöne und beständige Herbstwetter gab uns die Möglichkeit unsere Parzellen in absoluter Präzision zu ernten. Die Trauben waren perfekt und Reife, Säure und Aromatik weisen auf einen außergewöhnlichen Jahrgang hin, der sich in temperamentvollen, terroirgeprägten und langlebigen Weinen widerspiegeln wird.

Werden des Weines

Die vollreifen Trauben wurden selektiv von Hand geerntet und als Maische in Holzgärständern rund vierzehn Tage vergoren. Dabei wurde der Most täglich über die Maische gegossen, um ein Optimum an Frucht, Farbe und feinem Gerbstoff zu erhalten. Nach der alkoholischen Gärung und dem biologischen Säureabbau reifte diese Cuvée für 15 Monate in gebrauchten und neuen 300-Liter Barrique-Fässern im idealen Umfeld unseres 700 Jahre alten Naturkellers bei konstanter Temperatur von rund 11 °C. Vor der Füllung erfolgte die Assemblage im großen, neutralen Eichenholzfass.

Trinkempfehlung

Ein großartiger Begleiter zu vielen Speisen. Harmoniert perfekt mit kräftigen Wildgerichten wie Hirsch und Reh, Steak oder Roastbeef. Toll auch zur gebratenen Ente, Schmorgerichten oder Lamm.