



J **FACTS**

Rebsorte: 75% Zweigelt, 10 % Cabernet Sauvignon, 15% Merlot
Böden: Langenloiser Urgesteins- und Lössboden
Alk: 13,5 %Vol.
Sre: 5,7 %
RZ: 1,3 g/l
Reifepotential: 2032

Rotspon Reserve 2020

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 2020

Ein richtig klassischer Jahrgang. Sonne, Wind und Regen haben im Jahresverlauf eine gute Balance gefunden und die Weingärten konnten sich geruhsam und bedächtig entwickeln. Alles gemeinsam sorgte für vitale Reben, erforderte aber auch sehr viel Handarbeit. Das Resultat ist ein traditioneller Kamptal-typischer Jahrgang, der sich durch Feingliedrigkeit, Eleganz, Lebendigkeit und Charakter auszeichnet.

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.