



Gabarina 2013

CHARAKTER

Dunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe. Einladender Duft nach Waldbeerenkonfit und ein Hauch von Lakritze unterstreichen das attraktive Bukett. Die dicken, dunklen Fruchtschichten legen sich zu schwarzen Oliven, tiefe Würze konkurriert mit Herzkirschen. Die Gerbstoffe sind angenehm präsent, schokoladig und langanhaltend. Ein kraftvoller Wein mit Spannung aus einem großen Jahrgang. Kühle Winde wehen über die Gabarinzakuppe und sorgen für adäquate Balance. Der Gerbstoff bündelt die Kraft des Körpers und Säure sorgt für Lebendigkeit und Trinkfluss und das für viele, viele Jahre!

WURZELN

Er trägt den Namen einer der ältesten und besten Golser Hanglagen, die gegen Südwesten geneigten Weingärten sind geprägt von eiszeitlichem, rotem Terrassenschotter sowie von feinkörnigen sandig-lehmigen Sedimentböden. Dieser Vielgestaltigkeit der Böden begegnen wir mit den Sorten Zweigelt (40%), Blaufränkisch (30%) und Merlot (30%).

ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Bewirtschaftung der Weingärten erfolgt nach biodynamischen Richtlinien von Respekt. Handverlesen Mitte September bis Anfang Oktober, spontane Gärung, drei Wochen im Holzgärständer auf der Maische belassen, behutsam mit der Korbpresse gepresst, 20 Monate in gebrauchten 500 Liter Eichenfässern gereift.

NÜCHTERN BETRACHTET

40% Zweigelt, 30% Blaufränkisch, 30% Merlot • 13.5% Vol. • 5.0 g Säure/L • 1.0 g Restzucker/L

Formate (L): 0.75, 1.5, 3.0, 6.0, 9.0

Abgefüllt Anfang August 2015