



## late harvest red 2014

### CHARAKTER

Verlockend dunkelbeerig zieht der late harvest red in seinen Bann und ist eine Mine von Wein. Er treibt Dich weit in seine verwinkelte Tiefe, doch von dort aus fördert er unsagbare Schätze zu Tage. Von subtiler Kräutervürze untermalt ist das frivole, vollschlanke Wesen dieser Einladung zu riechen und zu schmecken; wahrzunehmen. Ein adrettes Kraftpaket, das sich dunkel, doch erfüllt an die wohlige Begegnung mit einem vollmundigen Vintage Port erinnert, in einer, Winston Churchill huldigenden, Bar mit alten knorrigen Ledersesseln und einem akkurat gepflegten Humidor aus Zedernholz. Nur, dass dieses Mal alles anders ist...

Engmaschige doch weiche Gerbstoffe sorgen für ein strukturiertes Rückgrat und haltlosen Zug am Gaumen. Währenddessen bauscht sich die fruchtgeladene Aromenpracht mit all ihrem puristischen Facettenreichtum auf und wird von einem vibrierenden Säurebogen erfrischt. Jedem Bissen einer Blutorange gleichend, offenbart sich die herrlich paradoxe Empfindung von Entzückung ohne Süße und Bitterkeit ohne Zwist. Einzigartig. Und ja, einzig, doch nein, bei weitem nicht artig. Liebt dunkle Schokolade! Gestatten, late harvest red, wer mit mir anstößt wird nachhaltig mit Trunkenheit belohnt.

### WURZELN

Der late harvest red stammt von 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 Blaufränkisch, Zweigelt und Merlot.

### ENTSTEHUNG

In die Flasche gebracht im ewigen Kreislauf der Natur sowie mit viel Handarbeit und Behutsamkeit. Die Weingärten werden biologisch-dynamisch bewirtschaftet nach den Richtlinien von Respekt. Handverlesen Anfang Oktober 2014 mit Botrytis, spontane Gärung, zwei Wochen im Holzgärständer sowie im Stahltank auf der Maische belassen, behutsam mit der Korbpresse gepresst und 52 Monate in 500 Liter Eichenfässern und im Stahltank gereift.

### NÜCHTERN BETRACHTET

Blaufränkisch, Zweigelt, Merlot • 15% Vol. • 5.7 g Säure/L • 13.5 g Restzucker/L • Formate (L): 0.75  
Abgefüllt Ende März 2019