

Ried Siglos 2018



Lage / Boden

Siglos ist eine Lage im Alten Weingebirge. Knapp 60 Jahre alte Rebstöcke der Sorten Zweigelt und Blaufränkisch sind die Basis für unsere Cuvée gleichen Namens. Fruchtbarer und tiefgründiger Lehmboden mit hohem Kalkanteil.

Ernte / Gärung

Selektive Lese von Hand. Kontrollierte Maischegärung mit natürlicher Spontanhefe in Edelstahl tanks, Pressung nach 10 Tagen Maischestandzeit, anschließend biologischer Säureabbau.

Beschreibung

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Mit feiner Kräuterwürze unterlegtes reifes Brombeerkonfit, ein Hauch von Orangenesten, zart nach Dörrobst, etwas Edelholznoten. Saftig, elegant, gut integrierte Tannine, mineralisch-salzig, Zwetschgen im Abgang, bleibt gut haften, fruchtsüß im Rückgeschmack, feiner Speisenbegleiter.

Falstaff Weinguide 2018/19, **91 Punkte**

Sorten: Zweigelt (70%), Blaufränkisch (30%)

Alkohol: 13,0% | **Säure:** 5,4 g/l | **Restzucker:** 1,2 g/l



6 Monate Reifung im
gebrauchten Eichenfass



4 - 6 Jahre



16 - 18 Grad



Perfekt zu Wild, Wildgeflügel,
Kalbfleisch, Huhn und Hartkäse



in der Jugend 1-2 Stunden
vor dem Genuss dekantieren

„Weinbau ist kein 8-Stunden-Tag, er ist mein Leben. Die Arbeit mit der
Natur erfordert Geduld, Gelassenheit und ein Stück weit Demut.“

Silvia Heinrich, Winzerin des Jahres 2014

#weingutsilviaheinrich #riedsiglos #handmadewines