

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. Feines dunkles Waldbeerkonfit, etwas reife Pflaumen, zarte Holzwürze, ein Hauch von kandierten Orangenzesten. Saftig, frische Struktur, fruchtsüß, zartes Tannin, Brombeeren im Abgang, bereits gut antrinkbar.“

falstaff Wein Guide 2019/20, **91 Punkte**

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

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



6 Monate Reifung
im 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

#weingutsilviaheinrich #riedsiglos #handmadewines