

Ried Siglos 2022



1951 E71013 300ml A 14

Ried Siglos 2022

Lage / Boden

Siglos ist eine Lage im Alten Weingebirge. Über 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 Edelstahltanks, Pressung nach 10 Tagen Maischestandzeit, anschließend biologischer Säureabbau.

Beschreibung

„Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, dezente Randaufhellung. Gewürzige Edelholnuancen, zart nach Lakritze und schwarzen Kirschen, tabakig, mit Brombeerkonfit unterlegt. Saftig, elegant, reife Kirschen, frisch strukturiert, ausgewogen und gut anhaftend, ein vielseitiger Speisenbegleiter.“

Falstaff 2024, 3. Platz Cuvée Grand Prix mit 92 Punkte

„Ausgewogene Melange aus klarer Frucht und Würze, klassische Prägung; präsentiert sich auch auf dem Gaumen so, zugängliche Gerbstoffe, mittleres Gewicht.“

Vinaria, 3 Sterne

Sorten: Blaufränkisch, Zweigelt

Alkohol: 13,5 % | **Säure:** 5,1 g/l | **Restzucker:** 3,2 g/l



10 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