



Ried Siglos 2019

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

„Intensive Farbe, jugendliches Bukett, Heidelbeere, Kirsche, Kakao, gehaltvoll, balancierte, weiche Textur, feinkörniges Finish, langer fruchtiger Nachhall, Bitterschokolade im Abgang.“
a la carte Wein-Guide 2021, **93 Punkte**

„Holunder, Schwarzkirschen, rauchig; dunkle Frucht, rassig, kaum Holz, reife Gerbstoffe, trinkanimierend, die beiden Rebsorten ergänzen sich.“

vinaria Weinguide 2020/21, **3 Sterne**

Sorten: Zweigelt, Blaufränkisch

Alkohol: 12,5% | **Säure:** 5,4 g/l | **Restzucker:** 2,1 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

#weingutsilviaheinrich #riedsiglos #handmadewines