

Chronos 2008

Charakter

schwarz-rot, zarte Randaufhellung;
in der Nase nach Kokos, Vanille, Kirschen, helles Karamell;
am Gaumen voluminös, saftig, nach Weichseln und Karamell,
würzig, elegant, mit Fruchtnachhall;
im Abgang extraktreich, sehr lang;
hat Potential

Herkunft

Zweigelt, Blaufränkisch:
40 Jahre alte Zweigelt-Reben, veredelt auf der Unterlage
5BB, gewachsen auf dem mittelschweren sandigen Lehmboden
der Hanglage Grießl;
Blaufränkisch-Reben veredelt auf der Unterlage SO4,
gewachsen auf dem mittelschweren sandigen Lehmboden der
Hanglage Seitz

Vinifikation

Lese von Hand am 23. und am 30. September 2008,
sorgfältigste Selektion im Weingarten;
Gärung auf der Maische im Stahltank bei 28 bis 33 °C,
Maischeumwälzung mit pneumatischem Stempel und von Hand,
Maischestandzeit 18 Tage, biologischer Säureabbau in neuen
Barriques, 20 Monate Reifung in neuen Barriques;
abgefüllt mit Naturkork im März 2010

Lagerempfehlung: bis 2020

produziert nach den Richtlinien von Bio Austria
kontrolliert durch Austria Bio Garantie
(Erzeugnis aus der Umstellung auf den biologischen Weinbau -
2008: letztes Umstellungsjahr)

