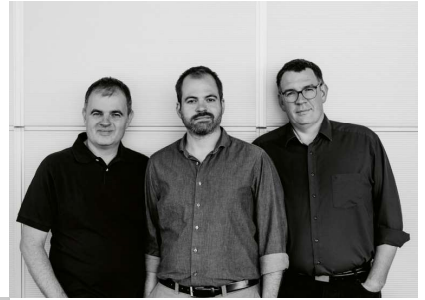


Thermenregion Alter Rebstock 2021 BIO

Diese Cuvée aus St. Laurent (50%), Blaufränkisch (30%) und einem kleineren Anteil Zweigelt (20%) wird bereits seit dem Jahr 1990 vom Weingut Johanneshof aus kleineren aber besonders alten Anlagen erzeugt. Diese Weingärten im Süden der Thermenregion sind aufgrund des warmen Mikroklimas und der karken Böden besonders für den Anbau roter Sorten geeignet. Der Ausbau im großen Holz belässt die Frucht im Vordergrund und sorgt für frühe Zugänglichkeit.



Rebalter 35 - 45 Jahre

Boden Dünne Braunerdeauflage, darunter tiefgründiger Unterboden aus kalkreichen Gletscherablagerungen

Erziehung Doppelter Strecker/Guyot

Ertrag 25-40 hl/ha

Lese Zweite Septemberhälfte

Im Keller Selektive Handlese, Fermentation in Stockinger Holzgärständern, Ausbau für 14 Monate in großen Holzbinden verschiedener Größen, vollständiger und spontaner biologischer Säureabbau

Trinkreife von 2023 bis 2031

Speiseempfehlung Saftige Frucht & sanfte Tannine machen den Wein zu einem vielseitigen Speisenbegleiter, zum Beispiel zu Fleisch- und kräftigen Gemüsegerichten

Service Rotwein- oder Universalglas empfohlen
Leicht gekühlt bei etwa 14-15°C servieren
Lagerung an einem dunklen Ort bei 12°C

Aus der Presse „... Saftig, reife Kirschen, süße Zwetschken, lebendig strukturiert, mineralisch, ein Hauch von Schokolade im Nachhall, universell einsetzbar.“ 91 Punkte, Peter Moser, falstaff.



INFO-Box

Alkohol	13 %
Säure	5,3 g/l
Restzucker	1,0 g/l

