



»Erdung« rot

Öko-Weingut Zang

Zang: Dieser Regent wurde wie alle unsere Rotweine spontan auf den Schalen vergoren, aber bereits nach einer Woche Gärung von der Maische abgepresst, um die Gerbstoff-Extraktion gering zu halten und einen fruchtigen Sortencharakter zu bewahren. Danach folgten vier Jahre Reifung auf der Feinhefe im Edelstahl, bevor wir ihn im Spätsommer 2023 auf die Flasche brachten. Tief rot-violett in der Farbe strahlt er aus dem Glas. In der würzig-frischen Nase erkennt man florale Noten nach Kirschblüten, dunkle Nuancen von saftigen Beerenfrüchten und erfrischende Verbene.

Schmeichelnd weich im Mundgefühl erinnert die Textur fast an dahinschmelzende Schokolade mit dezent-herben Gerbstoffen. Auch am Gaumen kommen Eindrücke nach Kirschen, Brombeeren und eingelegten Waldbeeren hervor, die in einem kompakt griffigen erdig-würzigen Nachklang langsam verhallen.

Unser wärmender Gaumenschmeichler - sorgt für Ausgleich im roten Bereich!

Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2025+
Restzucker: 3 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahl | Holz
Boden: Kalkmergel
Besonderes: Naturland® zertifiziert | freie SO₂ nur 28 mg/l | dekantieren | hält lange offen
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Drehverschluß
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Leichte Filtration
Vegan: Ja
pH-Wert: 3.2

0,75l
DFR19603



www.weinhalle.de