

# SCHNEIDER



## 2019 STEINSATZ

### **JAHRGANG**

Die ersten Blätter an den Reben zeigten sich Mitte April und die Blüte startete unter besten Voraussetzungen in den ersten Junitagen. Danach folgte in den Sommermonaten eine lange Trockenheit mit Spitzenwerten um 40° Celsius an den besonders heißen Tagen. Die im August folgenden kühlen Nächte hielten die Spannung in den in diesem Jahr besonders kleinen Beeren hoch. Die Ernte startete, trotz der früh einsetzenden Reife auf Weingut Schneider, erst am 12. September und wurde genau einen Monat später mit Applaus beendet.

### **REBSORTEN**

53% Merlot, 35% Cabernet Franc, 6% Cabernet Sauvignon und 6% Petit Verdot

### **LAGE**

Die Steinsatz Parzellen liegen dicht beieinander und zeigen auf kleiner Fläche, viele unterschiedliche Bodenstrukturen. Sie variieren von steinigen Sandböden bis zu kiesigen Terrassenschotterböden mit Kalkeinlage. Daher auch der alte Name Steinsatz (Bodengemisch).

### **VERARBEITUNG**

Handlese von reifen und gesunden Trauben, in mehreren Selektionsdurchgängen am 03., 08. und 11. Oktober. Traditionelle Maischegärung mit einer anschließenden Verweildauer von 8 Tagen, schonende Pressung unter geringem Druck, danach ohne Eingriffe von außen (Schönung o.ä.) Lagerung in neuen und mehrjährigen Holzfässern.

### **ANALYSE**

14,0 % vol. Alkohol, 0,5 g/l Restzucker, 5,7 g/l Säure