

SCHNEIDER



2020 TOHUWABOHU

JAHRGANG

Ein einzigartiges Weinjahr hat sich bereits in den Frühlingsmonaten angekündigt. Die rekordverdächtige Warmwetterperiode hatte schon im April begonnen und sorgte bereits Ende Mai für hervorragende Blütebedingungen. Danach folgten für eine kurze Zeit etliche segensreiche Landregen, welche die Reben über die folgende lange Hitzeperiode trugen. Die Ernte im Gut startete am 03. September bei Kaiserwetter, welches uns bis zum Ende begleitete.

REBSORTE

53% Merlot, 44% Cabernet Franc, 2% Petit Verdot und 1% Cabernet Sauvignon

LAGE

Das erste Buch Mose beginnt mit dem Satz „*Bereshith bara elohim et hashamajim v'et ha'arez, v'ha'arez hajtah tohu vavohu ...*“.

TOHUWABOHU beschreibt also die größtmögliche Unordnung, die der ordnenden Hand eines Gottes bedarf. TOHUWABOHU ist unserem Sohn Nicolaus gewidmet, der bei uns nicht nur alles auf den Kopf stellt, sondern vieles neu ordnet.

Merlot und Cabernet Franc mit einem kleinen Anteil Cabernet Sauvignon und Petit Verdot, nur einen Steinwurf vom Gut auf einem kargen, sandig kiesigen Standort gewachsen.

VERARBEITUNG

Handlese von reifen und gesunden Trauben, traditionelle Maischegärung im Holz - Gärbottich mit einer Standzeit von 14 Tagen, schonende Pressung unter geringem Druck, danach ohne Eingriffe von außen (Schönung o.ä.) Lagerung in neuen und mehrjährigen Holzfässern.

ANALYSE

13,5 % vol. Alkohol, 0,4 g/l Restzucker, 5,0 g/l Säure