

SCHNEIDER



2021 URSPRUNG

JAHRGANG

Wir haben uns mit Blick auf die vergangenen sehr heißen Sommer einen „Cool Climate Jahrgang“ gewünscht und ihn 2021 bekommen. Schon der späte Zeitpunkt des Austriebs im Mai erinnerte an längst vergangene Zeiten. Es folgten ein durchwachsener Juni und auch Juli. Erst der August brachte dann die Wende. Die ersehnte Reife setzte ein und am 20. September erfolgte der Startschuss für die Lese, die bis endlich einmal wieder in die ersten Novembertage andauern durfte.

REBSORTEN

Merlot, Cabernet Sauvignon, Portugieser und andere

LAGE

Aus verschiedenen Rebpazellen zwischen der Vorderpfälzer Ebene und dem Haardtrand, stammen die Trauben für den Ursprung. Kiesiger Sand und Terrassenschotter prägen die kargen und sehr trockenen Böden.

VERARBEITUNG

Ernte von reifen und gesunden Trauben, traditionelle Maischegärung, im Rotwein - Fermenter mit einer Standzeit von 8 – 14 Tagen, schonende Pressung unter geringem Druck, anschließend ohne Eingriffe von außen (Schönung o.ä.) Lagerung im Stahltank.

ANALYSE

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