

ALEXS
BURGENLAND

BIO TRAUBENSAFT

ROT 2019

Bedeutung: Beim Traubensaft halten wir es nicht anders als beim Wein, mit viel Liebe zum Detail nehmen wir auch nur die Trauben die wir auch für unserer Rotweine nehmen. Beim Traubensaft eben ohne alkoholische Gärung, dafür mit dem Ziel so schonend wie möglich die richtig reifen Trauben vom Rösler und Zweigelt zu Pressen, viel an Farbe und Geschmack heraus zu kitzeln und das, ohne die Maische zu erhitzen und die frischen Aromen zu verlieren.

Lagen: Rösler von unserer Spitzenlage PAHLEN und Zweigelt von den alten Stöcken im HEIDEBODEN. Geerntet am 19. und 20. September 2019.

Böden: ganz jährlich begrünt. Biologisch bewirtschaftet. Vielschichtig und tiefgründig; Schotter & Tschernosem.

Vinifikation: Schonend, mit Feingefühl & permanenten Kosten und wieder warten gepresst mit unserer alten Presse (unser Herzstück). Geklärt durch Sedimentation des gekühlten Saftes über Nacht. Am nächsten Tag grob abgezogen von den Sedimenten und einmal kurz erhitzt in 0,25l & 0,75l Flaschen gefüllt. Und fertig.

Charakter: Ein Mix aus reifen Kirschen, Weichseln und Brombeeren. Angenehmes Säurespiel mit Spannung und einer ordentlichen Portion Fruchtsüße und Konzentration durch die späte Ernte. Ein recht cooler Traubensaft, eben unser Traubensaft der einfach nie ausgehen darf & in keinem gut sortierten Saftkeller fehlen darf! Reife: 18,5°KMW/93°Oechsle

Haltbarkeit: bei guter Lagerung bis Ende 2023, wenn bis dahin nicht getrunken vermutlich länger!

Empfehlung: Als alkoholfreier Begleiter zum Essen, in Cocktails, oder einfach mit Sprudelwasser gespritzt zur Erfrischung oder verdünnt mit stillem Wasser als gesunder abwechslungsreicher Durstlöcher für unsere Kleinen und Großen!