



FRÜHROTER VELTLINER FREIGEIST 2018

Hintergrund

Bei maischevergorenen Weinen handelt es sich um Weine, deren Grundmaterie zwar weiße Trauben sind, die aber wie Rotweine vinifiziert werden. In anderen Worten bedeutet das, dass die Traubenschalen während und nach der Gärung in Kontakt mit der Flüssigkeit bleiben und dabei Farbstoffe, Tannine und Aromen in den Wein abgeben. Für unseren „Freigeist“ haben wir Frührote Veltliner Trauben gerebelt und leicht angequetscht und sie mitsamt der Schalen spontan vergoren. Während der Zeit auf der Maische haben wir den Traubenhut immer wieder untergestoßen, um so eine intensive Extraktion der Inhaltsstoffe zu erreichen. Nach 60 Tagen auf der Maische haben wir sie sanft abgepresst und den Wein in 500 Liter Fässern aus Manhartsberger Eiche auf der Vollhefe ausgebaut. Elf Monate später wurde der Freigeist ungefiltert und mit einer mikroskopischen Schwefelbeigabe gefüllt.

Weinbeschreibung Frühroter Veltliner 2018

*„Goldorange, nuancierte Nase, Blütenhonig, Williamsbirne, Schwarztee, Rancio, körperreich, straff, dicht und lebendiger Trinkfluss, feiner Gerbstoff, Kletzen und Biskuit im Finish, sehr lang anhaltend.“
A la Carte Weinguide 2021*

Lesezeitpunkt | 20. Oktober 2018

Alkohol | 14 % Vol.

Säure | 5,4 g/l

Restzucker | 1,0 g/l

92,5 P A La Carte

Ps: Der Freigeist ist hefetrüb, da er nicht gefiltert wurde. Das mag für manche irritierend wirken, hat sensorisch allerdings keine negativen Auswirkungen. Wer den Wein dennoch lieber blank trinkt, sollte ihn vor dem Genuss ein paar Tage stehend lagern und beim Einschenken auf das Hefedepot am Boden verzichten.

