

SCHNEIDER



2022 TOHUWABOHU

JAHRGANG

Nach einem spätfrostfreien April startete die Blüte in den wärmsten Lagen bereits im Mai. Nach dem schnellen Aufstellen der Laubwände kam „der große Sommer 2022“ und blieb uns, mit Spitzenwerten teilweise um 40° Celsius und nahezu keinem Niederschlag, bis zum Lesestart am 26. August erhalten. Dieses Datum dokumentiert den frühesten Erntebeginn seit Bestehen des Gutes. In den ersten Septembertagen kühlte es langsam ab, und meist ruhiges Herbstwetter begleitete uns insgesamt 47 Tage bis zum gefeierten und finalen *Hurra*.

REBSORTE

64% Merlot und 36% Cabernet Franc

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, 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 12 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, 0,4 g/l Restzucker, 5,0 g/l Säure