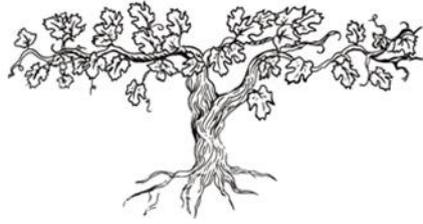


SCHNEIDER



2022 URSPRUNG

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*.

REBSORTEN

Merlot, Cabernet Sauvignon, Portugieser u.a.

LAGE

Aus verschiedenen Rebparzellen 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

13,5 % vol. Alkohol, 3,7 g/l Restzucker, 4,6 g/l Säure