



# Tröpftalhof

Weininformation:

## Barleith 2014 Amphora

---



**Traubensorte:**

20-jährige Cabernet Sauvignon Reben und einige Cabernet Frank Stöcke.

**Beschreibung:**

Seine Farbe ist auch ohne Filtrierung von einer tiefen Brillanz, die Nase ist geprägt von intensiver Kräuterwürze nach Lakritze, Olivenpaste, frischem grünen Pfeffer und Süßholz. Im Mund wirkt er mit seinem reifen Tannin zugleich stoffig aber elegant, vielschichtig und mit komplexer Länge.

**Boden:**

Unser Weinberg Barleith liegt auf 300 Meereshöhe, auf einer leicht nach Südosten geneigten Terrasse über dem Kalterer See. Die Reben stehen auf lehmigem Kalkschotter, verlebendigt durch biodynamische Präparate und Kompost.

**Ertrag:**

Der Ertrag liegt im natürlichen Gleichgewicht und ohne Ausdünnung bei ca. 30hl pro Ha.

**Vinifizierung:**

Vergoren wird spontan in der Tonamphore. Bis zu 6 Monaten liegt der Wein auf den Schalen, um schonend und intensiv die reifen Gerbstoffe zu extrahieren. Ein Teil kommt für 10 Monate ins Eichenholzfass, dann geht es zurück in die Amphore, wo er in Ruhe seine natürliche Stabilität finden kann. Erst kurz vor der Abfüllung gibt es eine kleine Schwefelbeigabe als Oxidationsschutz.

**Lagerfähigkeit:**

Optimale Trinkreife Ende 2016 bis 2022 gut lagerbar bis 2024

**Empfehlung:**

Zum Höhepunkt eines Festmahles oder als "Meditationswein"

