



Factsheet Raue Liebe 2011

Charakteristik

Cuvée aus Blaufränkisch, Zweigelt, St. Laurent, Merlot u. Cabernet Sauvignon.

Ein einzigartiger Wein aus den edelsten und ältesten Rebsorten, aus unseren besten Lagen, mit viel Kraft, Eleganz und Raffinesse.

3,5 Jahre gereift im Barriquefass, um dann wie ein Schatz vergraben zu werden, ein langes Jahr lang, im Schoß von Mutter Erde.

Eine neue Weinkategorie – durch die Lagerung in der Erde

Schimmerndes Nachtblau. Kühle, rote Früchte und florale Düfte, wie Grapefruit, Lorbeerblätter und rote Rosen.

Marzipan und Hagebutte ergänzen diese Insel der Düfte, die durch leicht tropische Nuancen und Atrament (Tinte) seine Vollendung finden.

Am Gaumen ein Tangotanz zwischen Früchten und Tanninen. Zwetschke und Kakao verleihen dem Wein eine weiche Struktur mit permanentem Druck. Rosmarin, Wacholder und Nelke wirken animierend, wenn nicht sogar betörend und machen Lust auf Neues.

Der Wein ist wie ein Roman: eine Geschichte mit Spannung, Tiefsinnigkeit und Harmonie.

Ein bezaubernder, zeitloser und mächtiger Wein.

Hintergrund

Die raue Liebe ist mit Sicherheit unser geschichtsträchtigster Wein. Die Idee zur Kreation eines solchen Weines begann mit der Ausgrabung eines Briefes, als wir unser Weingut umbauten. Ein Brief einer Cousine an ihren Cousin (Stefans Onkel), der darin gebeten wird, sich für eine Frau zu entscheiden, die am Hof mit anpacken kann. „Du musst einmal Mut haben, du kannst nicht immer warten“, heißt es darin. Er sollte also einer Liebe der Vernunft, nicht einer des Herzens folgen. Eine wahre Liebe unerfüllt lassen und sich für die vernünftige, raue Liebe entscheiden. An alte vergangene Zeiten denkend, kam uns eine weitere Erinnerung an Stefans Großvater Sepp. Er grub im Zweiten Weltkrieg seine besten Weinfässer zum Schutz vor gegnerischen Soldaten und Plünderungen tief in der Erde ein. In einer Zeit des Friedens holte er die Fässer wieder ans Tageslicht und stellte fest, dass er durch die Vergrabung seine besten Weine hervorgebracht hatte.

Beides Spuren der Vergangenheit – der Brief mit der bitteren Wahrheit einer unerfüllten Liebe, sowie Großvater Sepps vergrabene Weinfässer in Zeiten des Krieges – ließen sich nur durch die Kreation eines besonderen Weines und der Schaffung einer neuen Weinkategorie – durch die Lagerung in der Erde – in einem würdigen Andenken vereinigen.

Und wir hatten den Mut, die Leidenschaft und die Geduld ihn zu schaffen:

Die raue Liebe – unser Herzenswein:



Nutzen

Durch die Lagerung in der Erde:

- Natürliche Verminderung des Alkoholgehaltes
- Natürliche Begrenzung des Sulfitanstieges
- Flaschenreife – bereits im Holzfass (Harmonie & Samtigkeit)

Alter der Rebstöcke

40-50 Jahre

Lage und Boden

Vollreife Trauben, selektioniert von den ältesten Reben und den besten Lagen.

Warme, durchlässige Gneis-Verwitterungsböden im Oberboden und lehmhaltigen Unterböden, die als Wasser- u. Wärmespeicher dienen, garantieren samtige, gehaltvolle, finessenreiche u. vielschichtige Weine.

Lese

Von Hand gelesen am 15. Oktober 2011 und nochmalige Selektion am Weingut.

Ausbau

Die Spontangärung findet im Edelstahltank statt. Nach langer Maischestandzeit, folgt der biologische Säureabbau.

Ganze 3,5 Jahre reift die „Raue Liebe“ in kleinen französischen Eichenfässern, bevor sie für ein weiteres Jahr im Barriquefass in der Erde eingelagert wird.

In ca. zwei Metern Tiefe, erhält der Wein seinen Feinschliff durch die Nano-Oxygenierung im Fass. (Nano-Oxygenierung = Effekt wie Flaschenreife, jedoch mit Holzkontakt), was zur samtigen Abrundung der Tannine führt.

In dieser Bodenschicht herrscht eine Kohlendioxid –Atmosphäre vor, deshalb kann durch die Poren der Fässer, kaum Sauerstoff in den Wein dringen.

Diese Art der Reifung ist die älteste Art des Weinmachens, wurde bereits in der Antike angewandt und wirkt sich erheblich auf den Geschmack des Weines aus.

Im Keller ist eine derartige Reifung nicht möglich, da durch die Luft zu viel Sauerstoff in den Wein gelangen würde.

Durch den geringen Sauerstoffeintrag, kann so der Sulfitgehalt im Wein, in Bezug auf die Lagerdauer im Holzfass, extrem gering gehalten werden.

Der Austausch zwischen Erde und Wein ist durch Osmose über die halbdurchlässigen Zellwände des Holzes möglich. Durch diese Interaktion zwischen Erde und Wein wird der Alkoholgehalt auf natürliche Weise, um ca. 0,5% Vol. verringert.

Diese Alkoholreduzierung bewirkt eine weitere Abrundung des Tanningeschmackes.

Wie ein wärmender Mantel umschließt der Boden die Weinfässer und sorgt für gleichmäßiges Klima, in Bezug auf Temperatur und Feuchtigkeit, somit wird der Schwund im Fass verhindert.

Durch das spezielle Mikroklima in der Erde und dem stetigen Austausch zwischen Wein und Erde, erhält der Wein die wohlverdiente Struktur und Eleganz.



Abfülldatum

Wir per Hand in Flaschen gefüllt, voraussichtlich im August 2016.

Limitierte Menge von rund 1000 Flaschen

Daten

14.6 vol% - 1.5 g/l Rz - 5.5 g/l Säure

Verschluss

Naturkork