



## Loach 2012

### Rebsorten

60 % Zweigelt / 40 % Blauburgunder – trocken

? g/l Restzucker , ? g/l Gesamtsäure

### Beschreibung

Gesundes und vollreifes Lesegut von über 30 Jahre alten Zweigelt-Reben aus dem letzten Durchgang einer meist dreigliedrigen Staffellese. Die Blauburgunder-Trauben stammen von jüngeren Reben mit bereits bestem Strukturvermögen. Auch sie werden mit höchster physiologischer Reife geerntet unter dem Ausschluss eines zu hohen Zuckergehaltes. Aufgrund der späteren Ernte der Zweigelt-Trauben werden die Maischen nacheinander im großen Kastanienholzbottich vergoren. Nach einer schonenden Abpressung dürfen die Jungweine knapp zwei Jahre bis zur Abfüllung getrennt in 500 Liter-Eichenholztonneaus reifen. Den Namen hat der Loach von einem nahegelegenen gleichnamigen Kastanienhain.

### Verkostung

**Aussehen:** Dunkle, kräftige Kirsche

**Geruch:** Die vielschichtige Aromatik lässt die Nase lange im Glas verweilen. Vom Holz geprägte Aromen nach frisch gemahlene Kakaobohnen und zartem Rauch wirken nicht zu dominant, harmonisieren bestens mit der kräftigen Waldfrucht, insbesondere der Brombeere. Auch die reife Frucht der dunklen Kirsche sowie der Duft getrockneter Pflaume treten hervor.

**Geschmack:** Überraschend ist die belebende Säure, die sehr gut mit der kräftigeren Tanninstruktur harmoniert. Die Tannine sind vollmundig, keineswegs zu spitz. Dennoch hat der Loach viel Potential für ein langes Leben

### Gesamturteil

Die spannende Kombination der Aromatik von Zweigelt- und Blauburgunder-Trauben sind der Grund für die Vielschichtigkeit des Loach. Nicht zu üppig aber dennoch voller Kraft, den Gaumen umschmeichelnd und gleichsam fordernd macht er Appetit auf mehr. Zu dunklem Fleisch wie Hirsch oder Rind, aber auch solo ein wahrer Genuss.