

# Allacher



## 2024 ALL RED

**Sorte(n):** 80% Zweigelt, 20% Merlot

**Alkohol:** 14%vol

**Säure:** 4,4 g/l

**Restzucker:** 2,2 g/l

enthält Sulfite

### **Beschreibung:**

Kräftiges Rubingranat; violette Reflexe; dezente Randaufhellung; zart nach Lakritze und Edelholz; dunkle Waldbeeren; kandierte Orangenzenen und Schokolade; kraftvoll, saftig, reife Kirschen; runde Tannine; Nougat im Abgang; bleibt gut haften; ein facettenreicher Speisenbegleiter.

### **Vinifizierung & Ausbau:**

Die Trauben wurden händisch geerntet und gleich während der Ernte selektioniert. Nur gesunde und reife Trauben wurden weiterverarbeitet. Die Trauben der Sorte Zweigelt wurden gerebelt und in einen Edelstahl Maischetank eingefüllt. Nach einer Kaltmazeration von 30 Stunden wurde mit der Vergärung begonnen. Die Maische wurde 6-8 mal täglich untergetaucht. Dadurch wird der Wein sehr dunkel und intensiv im Geschmack. Die Vergärung dauerte 10 Tage. Nach der Vergärung blieb der Wein noch 12 Tage auf der Maische. Anschließend wurde der All Red gepresst und der biologische Säureabbau eingeleitet. Hier wird durch Milchsäurebakterien die raue Äpfelsäure zu milderen Milchsäure umgewandelt und der Gesamt-Säuregehalt vermindert. Der Wein wird dadurch viel milder und geschmeidiger. Gleich einen Tag nach dem Pressen wurde der Wein in gebrauchte Barrique-Fässer gefüllt. Nach 2 Monaten war der biologische Säureabbau beendet und der Wein wurde abgezogen und gelüftet. Nach der Filtration wurden die Barrique-Fässer wieder befüllt. Nach einer Reifezeit von 8 Monaten wurde der All Red in Flaschen gefüllt.

**Serviertemperatur:** 16-18 °C