

Allacher

2025 ALL CHILLED RED

Sorte(n): 45% Pinot Noir, 35% St. Laurent, 20% Zweigelt

Alkohol: 12,5%vol

Säure: 4,2 g/l

Restzucker: 4,5 g/l

enthält Sulfite

Beschreibung:

Leuchtendes Rubinrot; in der Nase sehr fruchtbetont mit klaren Aromen nach frischen, reifen Himbeeren, saftigen Kirschen und feinen Veilchennoten; am Gaumen frisch, saftig und harmonisch, mit angenehmer Fülle und sehr rundem, sanftem Tannin; lebendiges Säurespiel; extrem trinkfreudig; macht einfach richtig viel Spaß; Trinkempfehlung: gut gekühlt genießen.

Vinifizierung & Ausbau:

Die Trauben aus verschiedenen Lagen rund um Gols wurden sehr reif und gesund geerntet. Um die frischen, präzisen Beerenaromen optimal zu bewahren, erfolgte die Vergärung bei kühlen Temperaturen von rund 22 °C. Der biologische Säureabbau setzte bereits während der Gärung ein und sorgt für eine saubere Frucht.

Eine verkürzte Maischestandzeit bringt ein besonders sanftes, rundes Tannin und viel Frische. Nach der Vergärung wurde ausschließlich der frei ablaufende Wein verwendet, wodurch der All Chilled Red seine geschmeidige Struktur, Harmonie und hohe Trinkfreude erhält.

Packaging & Erlebnis:

Um die Besonderheit des All Chilled Red auch optisch erlebbar zu machen, wird der Wein in eine spezielle Flasche mit thermochromatischer Beschichtung gefüllt. Die untere Hälfte der Flasche verfärbt sich bei Kühlung von hellblau zu dunkelblau - so signalisiert die Weinflasche, dass die optimale Serviertemperatur erreicht wurde.

Serviertemperatur: 6-8 °C

