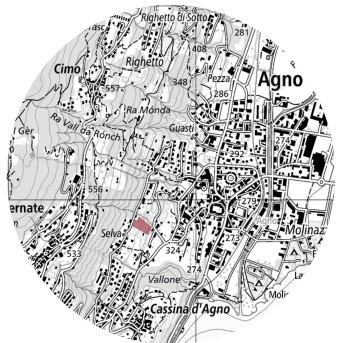


Neo



Lage:
Agno

Traube:
98% Merlot, 2% Cabernet Sauvignon

Herstellung:

Der grösste Teil der Trauben (92%) wurden abgebeert und in einem grossen Schweizer Holzgärbottich gekühlt, ohne Schwefelbeigabe eingemaischt. Ein kleiner Teil (8%) der Trauben wurde als Ganzbeeren in den Gärbottich gegeben. Es wurde ein Saftabzug (Saigné) von rund 10% durchgeführt. Die Maische wurde mit einer wilden Bio-Hefe beimpft. Während der Gärung wurde der Tresterhut einmal pro Tag von Hand gestossen (Pigeage). Die Gärung erfolgte bei einer Temperatur zwischen 22 und 25 Grad. Nach einer Maischenstandzeit von rund drei Wochen wurde der Merlot gepresst. Neo wurde für den weiteren Weinausbau in gebrauchte Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche gelegt. Der Biologische Säureabbau (BSA) erfolgte in den Holzfässern. Während zwei Monaten wurde die Feinhefe aufgerührt (Battonage). Nach 6 Monaten im Holz wurde der Wein in die Amphore umgelegt, wo er nochmals 24 Monate reifte. Der Wein wurde vor der Abfüllung grob filtriert.

Bemerkung:

Neo und seine Tischbombe überraschen uns jedes Jahr von Neuem. Wir nennen ihn deshalb auch «Vin de surprise». Einmal ist er weiss, einmal ist er rot und dann ist er wieder prickelnd. Nach dem Zünden der Tischbombe überrascht uns Neo dieses Jahr mit seinen dunkel fruchtigen Aromen und zeigt mit seiner Mundfülle besonderen Charakter. Wie alle unsere Weine freut sich Neo, wenn er vor dem Genuss Luft erhält (Karaffieren).

Erntedatum	13.09.2020
Gesamtsäure	6.0 g/l
pH	3.3
Restzucker	-
Alkohol	13.5 Vol%
Freier Schwefel	25 mg/l
Schwefel gesamt	76 mg/l
Anzahl Flaschen	1376
Ideale Trinktemp.	ca. 18 Grad

