

ZWEIGELT

2019



LAGE: Gutswein aus den Rieden rund um

Grossweikersdorf

REGION: Wagram

SORTE: 100 % Zweigelt

BODEN: Löss und etwas Braunerde mit Schotter

LESE: 30. September 2019

Reine Handlese und Selektion im Weingarten

ERTRAG: 45 hl/ha

REIFE: 18,5°KMW; 93 Öchsle VERGÄRUNG: 14 Tage bei bis zu 30°C,

anschließend biologischer Säureabbau im Tank

AUSBAU: Im großen Holzfass 12 Monate

 ALKOHOL:
 13,0 Vol.-%

 SÄURE:
 4,8 g/l

 RESTZUCKER:
 1,0 g/l

WEINBESCHREIBUNG: Der Zweigelt ist ein österreichischer Klassiker, der

durch den Ausbau und die Lagerung in großen Holzfässern an Tiefe, Komplexität und Struktur gewinnt. Dunkelviolett in der Farbe, mit einem prägnanten Duft nach reifen, roten Beeren und süßlichen Dörraromen, am Gaumen mit viel Saft, Substanz und Würze. Reife, weiche Tannine und seine schmeichelnde, elegante Frucht machen ihn zum vielfach einsetzbaren Speisenbegleiter.

SPEISENEMPFEHLUNG: Rehkrone, Ochsenwangerl, Rinderfilet,

geschmortes Lamm und Gans, Käse

"EIN ÖSTERREICHISCHER KLASSIKER, MIT PRÄGNANTEM DUFT UND SCHMEICHELNDER FRUCHT."

