



JOSEF EHMOSER

ZWEIGELT

2020



LAGE:	Gutswein aus den Rieden rund um Grossweikersdorf
REGION:	Wagram
KLASSIFIKATION:	Gebietswein Wagram
SORTE:	100 % Zweigelt
BODEN:	Löss und etwas Braunerde mit Schotter
LESE:	5. Oktober 2020 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:	4,6 g/l
RESTZUCKER:	Trocken
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.“



WEINGUT JOSEF EHMOSER

