



JOSEF EHMOSER

ZWEIGELT

2023



LAGE:	Gutswein aus den Rieden rund um Grossweikersdorf
REGION:	Niederösterreich
KLASSIFIKATION:	Gutswein, Niederösterreich
SORTE:	100 % Zweigelt
BODEN:	Löss und etwas Braunerde mit Schotter
BEWIRTSCHAFTUNG:	Biologische Landwirtschaft AT-BIO-402
LESE:	3. Oktober 2023
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:	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:	Rehrkone, Ochsenwangerl, Rinderfilet, geschmortes Lamm und Gans, Käse

„EIN ÖSTERREICHISCHER KLASSIKER,
MIT PRÄGNANTEM DUFT UND SCHMEICHELNDER FRUCHT.“



AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft



WEINGUT JOSEF EHMOSER

TIEFENTHAL 9, 3701 GROSSWEIKERSDORF . AUSTRIA **T+F** +43 (0)2955 704 42 **E** OFFICE@WEINGUT-EHMOSER.AT