

# Zweigelt

<b>Sorte:</b>	Zweigelt
<b>Herkunft und Boden:</b>	Riede „Haidviertel“ leichter Lehmboden
<b>Alter der Rebstöcke:</b>	20 Jahre
<b>Gärung/Ausbau:</b>	handverlesen, Maischegärung in Edelstahltanks für 12 Tage, Ausbau und Reifung im großen Holzfass
<b>Alkohol:</b>	13,5 % Vol
<b>Restzucker:</b>	1,0 g/l
<b>Säure:</b>	4,9 ‰
<b>Beschreibung:</b>	kräftige, jugendliche, violette Farbe, in der Nase fruchtig an Weichsel- Kirsch erinnernd, am Gaumen ein ausgewogenes Tanningerüst, mit mildem, samtigem, rundem Abgang.
<b>Speiseempfehlung:</b>	kräftige Speisen, Fleisch, Wild
<b>Trinktemperatur:</b>	Wir empfehlen um 16–19°C, dann bringt der Wein seine ganze Eleganz und Finesse
<b>Lagerfähigkeit:</b>	4–6 Jahre



**Weingut Hebenstreit**

A-2074 Kleinriedenthal 11, Retz