

ZWEIGELT 2022

Sorte: Zweigelt
Herkunft: Weinviertel
Lage: Haidviertel
Boden: leichter Lehmboden
Alter Rebstöcke: 25 Jahre
Gärung/Ausbau: Maischegärung in Edelstahltanks für 16 Tage

Analyse:
Alkohol: 13 Vol%
Restzucker: 1,5 g / l
Säure: 5 ‰

Beschreibung: kräftige, jugendliche, violette Farbe,
in der Nase fruchtig an Weichsel-Kirsch erinnernd,
am Gaumen ein ausgewogenes Tanningerüst,
milder, samtiger, runder Abgang

Serviervorschlag: Wir empfehlen 16 – 18 °C, dann bringt der Wein seine ganze
Eleganz und Finesse zum Ausdruck
Harmoniert sehr gut zu kräftigen Speisen und Wild

Trinkreife: bis zu 5 Jahre

Verschluss: Schraubverschluss
Prüfnummer: N17146/23

