

ZWEIGELT 2010

- Rebsorte:** Blauer Zweigelt
- Ertrag:** rund 6.000 kg/ha
- Standort:** Die Trauben wachsen in unseren Weingärten im Weinbaugebiet Neusiedler See, das durch sehr trockene, steinige und mineralische Böden gekennzeichnet ist. Der Seewinkel zählt zu den heißesten und trockensten Regionen in Österreich und gibt so ideale Bedingungen für die Produktion von hochwertigen Weinen.
- Alkohol:** 13.0 Vol. %
- Restzucker:** 1.0 g/l
- Säure:** 4.6 g/l
- Ausbau:** Vergärung im Stahltank bei 30°C bis 32°C in Stahltank.
- Verschluss:** Vino-Lok® Glasverschluss
- Verkostungsnotizen:** Unglaublich tiefes Rot kennzeichnet unseren Zweigelt. In der Nase zeigt der Wein tiefe Fruchtaromen nach frischen Kirschen und dunklen Beeren, unterstützt von einem Hauch Zimt. Am Gaumen schmeichelt unser Klassiker ebenfalls mit saftiger Frucht gepaart mit feiner Würze. Der volle Körper wird von einer feinen Säure getragen, die in einem langen und eleganten Abgang enden.
- Speisenempfehlung:** Genießen Sie diesen Wein zu Nudelgerichten und Käsen.
- Optimale Serviertemperatur:** 16 – 18°C
- Optimale Trinkreife:** 2011 – 2015