

## ZWEIGELT 2014

- 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:** 13.5 Vol. %
- Restzucker:** 1.1 g/l
- Säure:** 4.7 g/l
- Ausbau:** Vergärung imahltank 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 Wein wird von feiner Säure in einen langen und eleganten Abgang getragen. 90/100 Falstaff Punkte.
- Speisenempfehlung:** Genießen Sie diesen Wein zu Nudelgerichten und Käsen.
- Optimale Serviertemperatur:** 16 – 18°C
- Optimale Trinkreife:** 2016 – 2020