

ZANTHO ZWEIGELT 2017

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:	1.0 g/l
Säure:	4.8 g/l
Ausbau:	Vergärung im Stahltank bei 30°C bis 32°C in Stahltank, 12 Monate Ausbau im 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 leicht pfeffrigen Noten. Am Gaumen schmeichelt unser Klassiker ebenfalls mit vollmundiger und saftiger Frucht gepaart mit feiner Würze. Der Wein wird von milder Säure in einen langen und eleganten Abgang getragen.
Bewertung:	90/100 Falstaff
Speisenempfehlung:	Genießen Sie diesen Wein zu Nudelgerichten und Käsen.
Optimale Serviertemperatur:	16 – 18°C
Optimale Trinkreife:	2019 – 2025

