



ZWEIGELT RESERVE 2015

| | |
|------------------------------------|---|
| Rebsorten: | 100% Blauer Zweigelt |
| Ertrag: | rund 4.500 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 charaktervolle Rotweine. |
| Alkohol: | 13.5 Vol. % |
| Restzucker: | 1.0 g/l |
| Säure: | 4.9 g/l |
| Ausbau: | Vergärung imahltank bei 30°C bis 32°C, Barriqueausbau für 15 Monate in 60% neuen und 40% gebrauchten Eichenholzfässern. |
| Verschluss: | Vino-Lok® Glasverschluss |
| Verkostungsnotizen: | Die ZANTHO Zweigelt Reserve zeichnet sich durch tiefes Purpur mit violetten Reflexen aus. In der Nase zeigt die Zweigelt Reserve eine vielschichtige Frucht nach frischen Kirschen, Zwetschgen, Tabak und Schokolade. Am Gaumen zeigen sich erneut tiefwürzige Anklänge von Kirschen und Waldbeeren, die von einer feinen Säure gestützt, in einem lange anhaltenden Abgang enden. Sehr gutes Lagerpotential. |
| Speisenempfehlung: | Genießen Sie diesen Wein zu kräftigen Fleischspeisen und gereiften Käsen. |
| Optimale Serviertemperatur: | 16 – 18°C |
| Optimale Trinkreife: | 2018 – 2028 |