



## ZWEIGELT RESERVE 2019

<b>Rebsorte:</b>	Blauer Zweigelt
<b>Ertrag:</b>	rund 4.800 kg/ha
<b>Standort:</b>	Die Trauben wachsen in unseren Weingärten im Weinbaugebiet Neusiedlersee, das durch sehr trockene, steinige und mineralische Böden gekennzeichnet ist. Die Region zählt zu den heißesten und trockensten Weinanbaugebieten in Österreich und gibt so ideale Bedingungen für die Produktion von charaktervollen Rotweinen.
<b>Alkohol:</b>	13.5 Vol. %
<b>Restzucker:</b>	1.2 g/l
<b>Säure:</b>	5.2 g/l
<b>Ausbau:</b>	Vergärung im Stahltank bei 30°C bis 32°C, Ausbau in kleinen Holzfässern für 11 Monate
<b>Verschluss:</b>	Vino-Lok® Glasverschluss
<b>Verkostungsnotizen:</b>	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.
<b>Speisenempfehlung:</b>	Genießen Sie diesen Wein zu kräftigen Fleischspeisen und Käsen.
<b>Optimale Serviertemperatur:</b>	16 – 18°C
<b>Optimale Trinkreife:</b>	2021 – 2031

