



ZWEIGELT RESERVE 2021

| | |
|------------------------------------|---|
| Rebsorte: | Blauer Zweigelt |
| Ertrag: | rund 5.500 kg/ha |
| Standort: | 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. |
| Alkohol: | 13.5 Vol. % |
| Restzucker: | 1.0 g/l |
| Säure: | 4.9 g/l |
| Ausbau: | Vergärung im Stahltank bei 30°C bis 32°C, Ausbau in kleinen Holzfässern für 14 Monate |
| Verschluss: | Vino-Lok® Glasverschluss |
| Verkostungsnotizen: | Unsere Zweigelt Reserve zeichnet sich durch tiefes Purpur mit leichter Randaufhellung aus. In der Nase zeigt der Wein eine unglaubliche feine und tiefe Frucht, die an dunkle Kirschen, Heidelbeeren und Zimt erinnern. Am Gaumen zeigen sich erneut tiefwürzigen Kirschen und Beeren, die von einer feurigen Würze unterstützt werden. Der Wein überzeugt mit Frische und einer stattlichen Struktur, die dieser Zweigelt Reserve ein schönes Lagerpotential verleihen werden. |
| Speisenempfehlung: | Genießen Sie diesen Wein zu kräftigen Fleischspeisen und Käsen. |
| Optimale Serviertemperatur: | 16 – 18°C |
| Optimale Trinkreife: | 2023 – 2033 |

