

ZWEIGELT 2022

Rebsorte:	Blauer Zweigelt
Ertrag:	rund 6.100 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 Rebsorte Zweigelt.
Alkohol:	13.0 Vol. %
Restzucker:	1.0 g/l
Säure:	4.8 g/l
Ausbau:	Vergärung im Stahltank bei 30°C bis 32°C, Ausbau im Stahltank für 12 Monate, davon 5 % im großen Holzfass
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.
Speisempfehlung:	Genießen Sie diesen Wein zu Nudelgerichten und Käsen.
Optimale Serviertemperatur:	16 – 18°C
Optimale Trinkreife:	2024 – 2028

