

Zweigelt



| | |
|-------------------|--|
| Jahrgang: | 2010 |
| Rebsorten: | 100 % Zweigelt |
| Gesamtalkohol: | 13,1 % vol. |
| Säure: | 4,9 g/l |
| Restzucker: | 2,9 g/l |
| Rieden: | Lüss |
| Boden: | lössähnlicher Tschernosem aus sandigem Lehm mit hohem Schotteranteil |
| Ertrag je Hektar: | 45 hl |
| Vinifizierung: | traditionelle Maischegärung im Stahltank bei 30 °C, Maischestandzeit 14 Tage, anschließend biologischer Säureabbau |
| Ausbau: | im Stahltank |
| Flaschenfüllung: | Juni 2011 |
| Trinktemperatur: | 16 – 18 °C |
| Trinkreife: | 2011 – 2017, bei optimaler Lagerung |
| Speisebegleitung: | dunkles Geflügel (z.B. Gans, Ente), kräftige Fischgerichte (z.B. Aal, Meeresfische) |

klares Rubinrot mit violetten Reflexen;

in der Nase Süßkirschen, sehr angenehme Frucht, vielschichtig, Beerenmix aus Ribisel, Kirschen und Himbeeren, aber auch Stachelbeeren, am Gaumen wieder Kirschen, Marzipan, auch salzige Noten, tolles Fruchtspiel, schwarze Oliven, Johannisbeerkraut, auch Schokoanklänge, elegantes Tanningerüst, bleibt sehr lange haften, ein typischer Zweigelt mit viel Trinkspaß!