

Zweigelt Reserve Barrique



Jahrgang:	2009
Rebsorten:	100 % Zweigelt
Gesamtalkohol:	13,5 % vol.
Säure:	4,9 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Rieden:	Römerstein
Boden:	Paratschernosem aus lehmigem Sand mit hohem Kiesanteil
Ertrag je Hektar:	40 hl
Vinifizierung:	traditionelle Maischegärung imahltank bei 30 °C, Maischestandzeit 14 Tage, anschließend biologischer Säureabbau
Ausbau:	14 Monate im kleinen Eichenfass
Flaschenfüllung:	März 2011
Trinktemperatur:	16 – 18 °C
Trinkreife:	2011 – 2017, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	Kalbsleber, helles Fleisch mit dunklen Saucen

dunkle kaminrote Farbe mit violetten Reflexen;

in der Nase viel Frucht, Süßkirschen, an Kirschlikör erinnernd, Erdbeeren, Schokolade, Leder, Rumtopf, würzig, rauchig, Vanilleanklänge, Pfeifentabak, Kokos, am Gaumen wieder Kirschmarmelade, Rumtopf, angenehme Würze, Pfefferminz, Bitterschokolade, schwarzer Tee, Teer, leichte Kokosanklänge, Vanille, sehr weich, auch florale Noten, angenehmer Holzeinsatz, Röstkaffee, saftige Tanninstruktur, schöne Extraktsüße, sehr dicht, ein typischer Zweigelt, der für viel Trinkspaß sorgt!