

Zweigelt Selection



Jahrgang:	2010
Rebsorten:	100 % Zweigelt
Gesamtalkohol:	13,5 % vol.
Säure:	4,8 g/l
Restzucker:	2,7 g/l
Rieden:	Römerstein
Boden:	Paratschernosem aus lehmigem Sand mit hohem Kiesanteil
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)

rubinrote Farbe mit zarter Randaufhellung;

in der Nase Mon-Cherie-Kirschen, Ribisel, Himbeeren, auch Mandel und Lakritze, Marzipan, auch blumige Anklänge wie Veilchen und Flieder, am Gaumen wie Kirsch-Likör, sehr fleischige Frucht, erdige Noten, auch Kräuteranklänge, Tee, Orangenzesten, sehr fruchtig und weich, angenehme Säure, schöne Extraktsüße, Brombeeren, saftige Tannine, milde Säure, ein fruchtintensiver Zweigelt, der durch seine Trinkfreudigkeit besticht!