

Zweigelt süß



Jahrgang:	2009
Rebsorten:	100 % Zweigelt
Gesamtalkohol:	11,5 % vol.
Säure:	4,2 g/l
Restzucker:	49,9 g/l
Rieden:	Römerstein
Boden:	Paratschernosem aus lehmigem Sand mit hohem Kiesanteil
Ertrag je Hektar:	45 hl
Vinifizierung:	kurze Maischegärung im Stahltank bei 22 °C, Gärungsunterbrechung bei 49,9 g/l Restzucker
Ausbau:	im Stahltank
Flaschenfüllung:	Februar 2010
Trinktemperatur:	14 – 16 °C
Trinkreife:	2010 – 2016, bei optimaler Lagerung
Speisebegleitung:	Gänseleber, leichte Käsesorten

dunkelrote Farbe mit violetten Reflexen;

in der Nase vielschichtiger Fruchtkorb, Heidelbeeren, Brombeeren, Kirschen, auch Schokolade und Haselnussanklänge, florale Noten nach Veilchen, am Gaumen extrem dicht, fast wie Sirup, gekochte Früchte, Mandel, Honig, wieder Erdbeeren und Kirschen, dieser süße Rotwein eignet sich hervorragend als Speisebegleiter für Wild mit Preiselbeersauce, aber auch als Dessertwein z.B. zu Kaiserschmarren;