

## ZWEIGELT *Perfektion*

<b>Jahrgang</b>	2017
<b>Vinifizierung</b>	Die Trauben für diesen Wein stammen aus unseren eigenen Weingärten in den Einzellagen Diebstein und Essenthal in Gösing am Wagram. Die Trauben werden im Weingarten stark ausgedünnt, sodass vollreife und gesunde Trauben geerntet werden können. Das Traubenmaterial wird selektioniert geerntet und gemischt und in speziellen Rotwein-Gärtanks temperaturgesteuert bei ca. 28° vergoren. Nach 12 bis 14 Tagen Maischestandzeit wird die Maische abgepresst und der Wein in Edelstahllagertanks gefüllt, wo umgehend der biologische Säureabbau eingeleitet wird.
<b>Ausbau</b>	Stahltank
<b>Kategorie</b>	Qualitätswein
<b>Analytische Werte</b>	Alc: 13,5 % / RZ: 2,5 g / SRE: 4,9 ‰
<b>Herkunft</b>	Österreich – Niederösterreich – Wagram – Gösing am Wagram
<b>Herkunftsbeschreibung</b>	Die Katastralgemeinde Gösing am Wagram befindet sich nördlich der Donau, am markanten Höhenzug des Wagram. Gösing gehört zum Gemeindegebiet von Fels am Wagram und liegt 40 km westlich von Wien und 15 km östlich von Krems an der Donau. Auf der Löss-Hochfläche zwischen Fels und Gösing befinden sich sieben Kellergassen wo regionaltypische Weinkeller zu finden sind. Die tiefgründigen Lössböden sind reich an Nährstoffen. Warme Sonnentage stehen im Wechselspiel mit kühlen Nächten. Dieses Terroir verleiht den Wagramer Weinen eine ganz eigenständige Charakteristik.
<b>Rebsorte(n)</b>	Zweigelt
<b>Bodenart</b>	Tiefgründiger Lössboden
<b>Seehöhe</b>	210 hm
<b>Trinktemperatur</b>	15-18 °C
<b>Reifepotential</b>	4-7 Jahre
<b>Kostnotiz</b>	Kräftiges Rubingranat mit zarten violetten Reflexen. In der Nase sattes Beerendaroma gepaart mit feiner Kräuterwürze und einem Hauch von Orangenzesten. Am Gaumen zartes Brombeerenkonfit. Sehr komplexe Textur, vollmundig im Einklang mit einer feinen Säurestruktur.
<b>Speiseempfehlung</b>	Wildgerichte, Kalbs- und Rindfleisch, Lamm, kräftig gewürzte asiatische Küche
<b>Gebinde</b>	0,75 l

