

ZWEIGELT *fruchtspiel*

| | |
|------------------------------|--|
| Jahrgang | 2019 |
| Vinifizierung | Die Trauben für diesen Wein stammen aus unseren eigenen Weingärten in den besten Lagen von Fels am Wagram. Das Traubenmaterial wird nach der Ernte gemischt und in speziellen Rotwein-Gärtanks temperaturgesteuert bei ca. 28° vergoren. Nach 10 bis 12 Tagen Maischestandzeit wird die Maische abgepresst und der Wein in Edelstahllagertanks gefüllt, wo umgehend der biologische Säureabbau eingeleitet wird. Der Wein reift 6 bis 9 Monate in den Tanks. |
| Ausbau | Stahltank |
| Kategorie | Qualitätswein |
| Analytische Werte | Alc: 13,5 % / RZ: 4,4 g / SRE: 4,1 ‰ |
| Herkunft | Österreich – Niederösterreich – Wagram |
| Herkunftsbeschreibung | „Wagram“ bezeichnet eine mächtige Geländestufe in Niederösterreich, die sich am linken Donauufer flussabwärts auf 30 km Länge erstreckt. 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. |
| Rebsorte(n) | Zweigelt |
| Bodenart | Tiefgründiger Lössboden |
| Seehöhe | 210-330 hm |
| Trinktemperatur | 15-18 °C |
| Reifepotential | 3-4 Jahre |
| Kostnotiz | Fein fruchtige Kirscharomatik paart sich mit feinem Beerenaroma. In der Farbe Rubinrot mit leichten violetten Reflexen. Am Gaumen samtig, balanciert, weich und fruchtig für viel Trinkfreude. |
| Speiseempfehlung | Fleischgerichte wie Rind, leicht angekühlt auch im Frühling und Sommer zu Rindfleischsalat mit Kernöl |
| Gebinde | 0,75 l |

