

ZWEIGELT

Jahrgang	2018
Vinifizierung	Die Trauben für diesen Wein stammen aus Niederösterreich. Das gesunde Traubenmaterial wird nach der Ernte gemischt und in speziellen Rotwein-Gärtanks temperaturgesteuert bei ca. 28° vergoren. Nach 8-10 Tagen Maischestandzeit wird die Maische abgepresst und der Wein in Edelstahllagertanks gefüllt, wo umgehend der biologische Säureabbau eingeleitet wird. Der Wein reift in Edelstahltanks.
Ausbau	Stahltank
Kategorie	Qualitätswein
Analytische Werte	Alc: 13,0 % / RZ: 1,0 g / SRE: 4,9 ‰
Herkunft	Österreich – Niederösterreich
Rebsorte(n)	Zweigelt
Trinktemperatur	15-18 °C
Reifepotential	3-4 Jahre
Kostnotiz	Rubinrot mit violetten Reflexen. Das feine Kirscharoma geht am Gaumen mild und samtig in den Geschmack über. Dieser feine und unkomplizierte Aromatik spiegelt sich im harmonischen Geschmacksbild wieder.
Gebinde	1,0 l

