



ZWEIGELT 2018

Rebsorte:	100% Zweigelt
Ertrag:	rund 7.000 kg/ha
Standort:	Die Trauben wachsen in Weingärten rund um die Gemeinde Andau, die durch sehr trockene, steinige und mineralische Böden gekennzeichnet sind. Der Seewinkel zählt zu den heißesten und trockensten Regionen in Österreich und gibt so ideale Bedingungen für die Rebsorte Zweigelt.
Alkohol:	13.0 Vol. %
Restzucker:	1.0 g/l
Säure:	5.0 g/l
Ausbau:	Vergärung imahltank bei 28°C bis 30°C, Ausbau klassisch imahltank für 8 Monate
Verschluss:	Stelvin-Schraubverschluss
Verkostungsnotizen:	Unglaublich tiefes Rot kennzeichnet unseren Zweigelt. In der Nase zeigt der Wein tiefe Fruchtaromen nach frischen Kirschen und dunklen Beeren. Am Gaumen schmeichelt unser Klassiker ebenfalls mit saftiger Frucht gepaart mit feiner Würze. Der volle Körper wird von einer feinen Säure getragen, die in einem langen und eleganten Abgang endet.
Speisenempfehlung:	Genießen Sie diesen Wein zu Nudelgerichten und Käsen.
Optimale Serviertemperatur:	16 - 18°C
Optimale Trinkreife:	2020 - 2026

