



## ZWEIGELT 2019

|                                    |   |
|------------------------------------|---|
| <b>Rebsorte:</b>                   | 100% Zweigelt   |
| <b>Ertrag:</b>                     | rund 7.000 kg/ha  |
| <b>Standort:</b>                   | Die Trauben wachsen in ausgewählten Weingärten in Andau, die durch sehr trockene, steinige und mineralische Böden gekennzeichnet sind. Die Weinbauregion Neusiedlersee zählt zu den heißesten und trockensten Regionen in Österreich und gibt so ideale Bedingungen für hochwertige Weine.  |
| <b>Alkohol:</b>                    | 13.5 Vol. %   |
| <b>Restzucker:</b>                 | 1.0 g/l   |
| <b>Säure:</b>                      | 4.7 g/l   |
| <b>Ausbau:</b>                     | Vergärung imahltank bei 28°C bis 30°C, Ausbau klassisch imahltank für 8 Monate  |
| <b>Verschluss:</b>                 | Stelvin-Schraubverschluss   |
| <b>Verkostungsnotizen:</b>         | 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 enden. |
| <b>Speisenempfehlung:</b>          | Genießen Sie diesen Wein zu Nudelgerichten und Käsen.   |
| <b>Optimale Serviertemperatur:</b> | 16 – 18°C   |
| <b>Optimale Trinkreife:</b>        | 2021 – 2027   |

