



ZWEIGELT 2019

Rebsorte:	100% Zweiglet
Ertrag:	rund 7.000 kg/ha
Standort:	Die Trauben wachsen in ausgewählten Weingärten in Andau und den umliegenden Nachbargemeinden, 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 Rotweine.
Alkohol:	13.5 Vol. %
Restzucker:	1.0 g/l
Säure:	4.7 g/l
Ausbau:	Vergärung im Stahltank bei 28°C bis 30°C, Ausbau klassisch im Stahltank sowie in großem Holz
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 enden.
Speisenempfehlung:	Unser klassischer Zweigelt harmoniert zu Schwein, Geflügelgerichte, Pasta und Pizza.
Optimale Serviertemperatur:	16 - 18°C
Optimale Trinkreife:	2021 - 2027

