



Blauer Zweigelt Goldberg 2014

Herkunft und Boden

Dieser Zweigelt stammt aus der Ried Goldberg.
Ein Bergrücken mit tiefgründigem Löss.
Bodenbeschaffenheit: Löss mit Tegel


Vinifikation

Die Trauben wurden von Hand gelesen und mit schonendem Transport in kleinen Lesekisten zu 25kg ins Presshaus gebracht. Nach dem Reben wurden die Beeren kaltmazeriert. Es folgte eine ca. 8 Tage dauernde Maischegärung. Nach dem biologischen Säureabbau reifte dieser Zweigelt teils im Stahltank, teils in großen Eichenfässern.

Kostnotiz und Speisenempfehlung

Tiefdunkel glänzende Farbe im Glas. Im Bukett intensive Aromatik nach Kirschen und Brombeeren. Saftig und weich am Gaumen.
Eignet sich hervorragend zu Rindsbraten oder Lammsteak.

Facts

Rebsorte:	100% Blauer Zweigelt
Leseart:	HANDLESE 
Alkohol	12,0 %vol
Säure	5,5 ‰
Restzucker:	1,0 g/l
Trinktemperatur:	16°C
Verfügbar in:	0,75L
Verschluss:	Drehverschluss
EAN Flasche/Karton:	9120051391047 9120051391054

