



## Blauer Zweigelt Ried Goldberg 2017

### 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. 9 Tage dauernde Maischegärung. Nach dem biologischen Säureabbau reifte dieser Zweigelt teils im Stahltank, teils in großen Eichenfässern.

### Kostnotiz und Speiseempfehlung

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	12,5 %vol
Säure	5,5 ‰
Restzucker:	1,4 g/l
Trinktemperatur:	16°C
Verfügbar in:	0,75L
Verschluss:	Drehverschluss
EAN Flasche/Karton:	9120051391764   9120051391771
Biostatus	Biowein   AT-BIO-402

