



Blauer Zweigelt Reserve 2019

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 Rebeln wurden die Beeren kaltmazeriert. Es folgte eine ca. 14 Tage dauernde Maischegärung. Nach dem biologischen Säureabbau reifte dieser Zweigelt im großen Eichenholzfass sowie zu einem kleinen Anteil im neuen Barrique.

Kostnotiz und Speisenempfehlung

Tiefdunkel glänzende Farbe im Glas. Im Bukett intensive Aromatik nach Kirschen und Brombeeren. Saftig und weich am Gaumen mit lang anhaltendem Abgang.

Facts

Rebsorte:	100% Blauer Zweigelt
Leseart:	HANDLESE 
Alkohol	13,0 %vol
Säure	4,9 ‰
Restzucker:	1,7 g/l
Trinktemperatur:	16°C
Verfügbar in:	0,75L
Verschluss:	Drehverschluss
EAN Flasche/Karton:	9120051392402 9120051392419

