

17

WEIN - DATENBLATT

ZWEIGELT 2017 ■

Zweigelt bildet die solide Basis unserer Region und kann auch wirklich als unser Klassiker zum Thema Rotwein angesehen werden. Er besticht durch seine tiefdunkle Frucht und gleichzeitig durch einen angenehm weichen Charakter. Am Heideboden findet er jene tiefgründige, fruchtbare Schwarzerdeböden, die er verlangt um jedes Jahr 100 % auszureifen.

■ CHARAKTER

Kräftige Rubinrote Farbe mit violetterm Rand. Im Bukett intensive Weichsel-Frukt. Am Gaumen deutliche Extraktsüße, weiche, runde Gerbstoffe, saftig und jugendlich.

HERKUNFT ■

5 – 20 jährige Rebstöcke am Golser Heideboden im Burgenland, Österreich

■ VINIFIKATION

Lese von Hand Mitte September
Selektion im Weingarten
Vergärung im Edelstahltank bei 28 – 32 °C
Maischestandzeit 12 Tage
Malolaktik und Reifung im großen Holzfass
Abgefüllt im März 2018

FAKTEN ■

100 % Zweigelt
Alkohol: 13,5 % vol.
Säure: 5,0 g/l
Restzucker: 4,1 g/l
Format: 0,75 l
Serviertemperatur: 16 – 18 °C
Enthält Sulfite

■ GENUSSVOLL ZU

... österreichischer Rindfleischküche, Pasta all'arrabiata, Tomatenrisotto mit Mozzarella, oder einfach frisches Bauernbrot mit Schmalz.