



ZWEIGELT 2018

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Frische Zwetschkenfrucht, unterlegt mit feinem Beerenkonfit und Orangenzesten. Mittlerer Körper, angenehme Kirschfrucht, frisch strukturiert, mineralischer Nachhall, vielseitig einsetzbar.

Flaschenverschluss: Schraub

Rebsorte: Zweigelt

Jahrgang: 2018

Lagen/Böden:

Eisenberg: Hummergraben – tonige – sandige, eisenhaltige Lehmböden

Deutsch Schützen: Bründlgfangen – eisenhaltige, mittelschwere Lehmböden

Hannersberg: Grünschiefer, Dolomit und Kalkschiefer

Alter der Reben: 10 bis 35 Jahre

Lese/Ertrag: 12. + 13. Oktober 2018 / 45 hl pro ha

Gärung/Ausbau:

Maischegärung imahltank, Pressung nach zehn Tagen, biologischer

Säureabbau imahltank, neun Monate im großen Holzfass

Abfüllung: Juni 2020

Analysewerte:

Alkohol:	13,5 % Vol.
Säure:	5,5 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Trinktemperatur:	16-18°
Trinkreife:	2020-2030
Flascheninhalt:	0,75 L

Auszeichnungen:

Falstaff 90 Punkte