



ZWEIGELT 2019

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

<i>Flaschenverschluss:</i>	Schraub
<i>Rebsorte:</i>	Zweigelt
<i>Jahrgang:</i>	2019
<i>Lagen/Böden:</i>	Eisenberg: Hummergraben – tonige – sandige, eisenhaltige Lehmböden Deutsch Schützen: Bründlgfangen – eisenhaltige, mittelschwere Lehmböden Hannersberg: Grünschiefer, Dolomit und Kalkschiefer
<i>Alter der Reben:</i>	10 bis 35 Jahre
<i>Lese/Ertrag:</i>	Mitte September 2019 / 45 hl pro ha
<i>Gärung/Ausbau:</i>	Maischegärung imahltank, Pressung nach zehn Tagen, biologischer Säureabbau im, 9 Monate im großen Holzfass
<i>Abfüllung:</i>	Juni 2021

Analysewerte:

Alkohol:	13,5 % Vol.
Säure:	5,6 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Trinktemperatur:	16-18°
Trinkreife:	2021-2031
Flascheninhalt:	0,75 L