



## ZWEIGELT Classic 2018



### STECKBRIEF

**Einheit** | Flasche 0.75 L  
**Jahrgang** | 2018  
**Riede/Lage** | Deutschkreutz  
**Boden** | Braunerde vermischt mit Sand  
**Alter der Rebstöcke** | 36 – 42 Jahre  
**Kultur** | Mittel- und Hochkultur  
**Ernte** | 5. September 2018  
**Flaschenfüllung** | 02. Dezember 2018  
**Verschlussart** | Schraubverschluss

### VINIFIZIERUNG | AUSBAU

**Vinifizierung** | traditionelle Maischegärung, im temperaturkontrollierten Edelstahltank, BSA, Überbrausen der Maische  
**Ausbau** | Edelstahltank

### CHARAKTERISTIK

Schon in der Nase dunkelbeerige Anklänge, dazu zart maischig-gewürzige Noten, herzhaft und klar; saftige Fortführung, dunkelbeerig, Zesten und rotes Fruchtgelee, sehr frisch und sortentypisch (Rüdiger Pröll, Vinaria).

### BEWERTUNGEN

Falstaff | 91 Punkte  
A la Carte | 90 Punkte  
Genuss.Wein.pur „Rotweine ohne Holz und viel Natur“ | 4 Gläser u. unter den Besten der Besten

### ANALYSEWERTE

**Alkohol** | 13 vol.%  
**Restzucker** | 1 g/l  
**Säure** | 5,8 g/l

### EMPFEHLUNGEN

**Speisenempfehlung** | Pasta Gerichte sowie gut gewürzte Aufläufe; Hühner- oder Schweinefleisch  
**Optimale Serviertemperatur** | 14° - 16°