



## 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

Noch keine

### 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°

---

[weingut josef und maria reumann gmbh](#)

7301 deutschkreutz | neubaugasse 39 | austria

t +43 2613 80421 | m +43 664 12 13 285

[weingut-reumann.at](http://weingut-reumann.at) | [info@weingut-reumann.at](mailto:info@weingut-reumann.at)