

ZWEIGELT Classic 2017



STECKBRIEF

Einheit | Flasche 0.75 L

Jahrgang | 2017

Riede/Lage | Deutschkreutz

Boden | Braunerde vermischt mit Sand

Alter der Rebstöcke | 35 – 41 Jahre

Kultur | Mittel- und Hochkultur

Ernte | 15. September 2017

Flaschenfüllung | 05. September 2018

Verschlussart | Schraubverschluss

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

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

Ausbau | Edelstahltank

CHARAKTERISTIK

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Einladendes Bukett, reife Zwetschken, ein Hauch von Herzkirschen, kandierte Orangenesten. Saftig, elegant, ausgewogen, feine rotbeerige Nuancen, angenehme Fruchtsüße im Abgang, frisch und gut antrinkbar.

BEWERTUNGEN

Noch keine

ANALYSEWERTE

Alkohol | 12,5 vol.%

Restzucker | 1 g/l

Säure | 5,9 g/l

EMPFEHLUNGEN

Speisempfehlung | Pasta Gerichte sowie gut gewürzte Aufläufe; Hühner- oder Schweinefleisch

Optimale Serviertemperatur | 14° - 16°