

## ZWEIGELT Classic 2019 | zartfruchtig | trinkfreudig



### STECKBRIEF

**Einheit** | Flasche 0.75 L  
**Jahrgang** | 2019  
**Riede/Lage** | Deutschkreutz  
**Boden** | Braunerde vermischt mit Sand  
**Alter der Rebstöcke** | 36 – 42 Jahre  
**Kultur** | Mittel- und Hochkultur  
**Ernte** | 17. September 2019  
**Flaschenfüllung** | 04. Jänner 2020  
**Verschlussart** | Schraubverschluss

### VINIFIZIERUNG | AUSBAU

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

### CHARAKTERISTIK

Florale Noten, Weichseln sowie Herzkirsche; zarte ätherische Anklänge, sehr saftig und trinkfreudig, abgerudete Tannine, gut stützende Säure, sortentypisch; länger im Abgang mit bissig-zitronigem Nachhall.

### BEWERTUNGEN

Genuss.pur | 89 Punkte in der Kat. LEICHTE ROTWEINE

### ANALYSEWERTE

**Alkohol** | 13 vol.%  
**Restzucker** | 1 g/l  
**Säure** | 6,1 g/l

### EMPFEHLUNGEN

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