

## ZWEIGELT 2020 | trinkfreudig | saftig | rund



### STECKBRIEF

**Einheit** | Flasche 0.75 L  
**Jahrgang** | 2020  
**Riede/Lage** | Deutschkreutz  
**Boden** | Braunerde vermischt mit Sand  
**Alter der Rebstöcke** | 36 – 42 Jahre  
**Kultur** | Mittel- und Hochkultur  
**Ernte** | 22. September 2020  
**Flaschenfüllung** | 14. Dezember 2022  
**Verschlussart** | Schraubverschluss

### VINIFIZIERUNG | AUSBAU

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

### CHARAKTERISTIK

Duft nach Weichseln und Amarenakirschen; saftig, knackig und trinkfreudig, abgerundete Tannine, gut stützende Säure, sortentypisch; langer Abgang

### ANALYSEWERTE

**Alkohol** | 14 vol. %  
**Restzucker** | 1 g/l  
**Säure** | 5,5 g/l  
**Staatliche Prüfnummer** | N 24237/22

### EMPFEHLUNGEN

**Speisempfehlung** | Schweinsbraten, Martinigans, geröstete Kalbsleber, Wiener Schnitzel, gekochtes Rindfleisch, Rindsrouladen, Gebackene Steinpilze  
**Optimale Serviertemperatur** | 14° - 16°