

ZWEIGELT 2022 | herzhaft | saftig | sortentypisch



STECKBRIEF

Einheit | Flasche 0.75 L
Jahrgang | 2022
Riede/Lage | Deutschkreutz
Boden | Braunerde vermischt mit Sand
Alter der Rebstöcke | 38 – 44 Jahre
Kultur | Mittel- und Hochkultur
Ernte | 23. September 2020
Flaschenfüllung | 08. Jänner 2024
Verschlussart | Schraubverschluss

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

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

CHARAKTERISTIK

Duft nach Weichseln sowie nach saftigen Herzkirschen, ein Hauch von Kräuterwürze.
Am Gaumen rotbeerig, saftig, frisch strukturiert, feiner Säurebogen, sortentypisch.
Animierender Stil, vielseitiger Speisenbegleiter.

ANALYSEWERTE

Alkohol | 13 vol.%
Restzucker | 1 g/l
Säure | 6 g/l
Staatliche Prüfnummer | N 24964/23

EMPFEHLUNGEN

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