

ZWEIGELT 2023 | herzhaft | saftig | sortentypisch



STECKBRIEF

Einheit | Flasche 0.75 L
Jahrgang | 2023
Riede/Lage | Deutschkreutz
Boden | Braunerde vermischt mit Sand
Alter der Rebstöcke | 39 – 45 Jahre
Kultur | Mittel- und Hochkultur
Ernte | 29. September 2023
Flaschenfüllung | 11. März 2025
Verschlussart | Schraubverschluss

VINIFIZIERUNG | AUSBAU

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

CHARAKTERISTIK

Ein charmanter Bursche mit einigen Tanninreserven, Kirschen, Brombeeren, rauchige Würze, griffig, dicht, tolle Säure, voller Pikanz. Toller Speisenbegleiter.

ANALYSEWERTE

Alkohol | 13 vol.%
Restzucker | 1,1 g/l
Säure | 5,7 g/l
Staatliche Prüfnummer | L-N 4454/25

EMPFEHLUNGEN

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