

2022

Zweigelt

Österreichischer Qualitätswein, Burgenland



Weinberg

Leithakalk mit Lehm und Löss –
aus Sankt Georgen und
Grosshöflein - sanfter Rebschnitt –
Bio-Kompost

Keller

2 Tage kalte Mazeration –
angequetscht – spontane
Vergärung für 12 Tage auf der
Maische – 12 Monate in alten
Holzfässern – 1 Monat
Flaschenreifung

Kostnotiz

Heidelbeere – Kirsche – Tabak –
weißer Pfeffer – gute
Säurestruktur

Speisenbegleitung

Geflügel vom Grill - Pilzgerichte
– Weichkäse

Rebsorte
Zweigelt

Geschmack
trocken

Alkoholgehalt
12.5 %

Restzucker
1 g/l

Säure
6.6 g/l

Trinktemperatur
16 - 18 °C

Optimales Trinkjahr
2024 - 2030

EAN
9003634117176