

2023

Zweigelt

Qualitätswein, Burgenland

Weinberg

Die Böden der Weingärten sind von lehmhaltiger Schwarzerde auf Leithakalk geprägt und liegen hauptsächlich auf kühlen Südostlagen am Fuß des Leithagebirges. Keine Bewässerung – Bio-Kompost – Bodenbegrünung zwischen den Zeilen – sanfter Rebschnitt

Keller

Die Trauben werden geerntet, danach gerebelt und gequetscht. Die Maische wird in temperaturgesteuerten Stahltanks vergoren und in diesen mittels Pump-Over in Bewegung gehalten. Gegen Ende der Gärung wird gepresst und ein Teil in gebrauchten Fässern aus Leithaberg Eiche gelagert.

Kostnotiz

Der Wein präsentiert sich mit frischen Kirschen- und Heidelbeeraromen. Weißer Pfeffer und zartes Tannin untermalen den fruchtigen Charakter. Der mittelkräftige Wein ist leicht gekühlt ein hervorragender Begleiter zu Geflügel vom Grill und Weickäse.



Rebsorte
Zweigelt

Geschmack
trocken

Alkoholgehalt
13 %

Restzucker
1 g/l

Säure
6 g/l

Trinktemperatur
16 - 18 °C

Optimales Trinkjahr
2025 - 2031

EAN
9003634118197

