

Zweigelt 2018



Der Zweigelt ist die am häufigsten angebaute Rotweinsorte Österreichs, die auch in der kleinen Rotweininsel Schrattenthal verbreitet ist. Auf unseren sandigen Lössböden wächst dieser klassische Weinviertler Rotwein, der aus den Sorten Blaufränkisch und Sankt Laurent gezüchtet worden ist und wie der Grüner Veltliner eine österreichische Spezialität darstellt.

*Präzise Fruchtkonzentration nach reifen Weichseln und Bitterschokolade, fruchtcharmant und elegant, feine Würze und Tanninstruktur, am Gaumen stoffig und weich, nach hinten zu immer komplexer, macht viel Spaß, zarte elegante Röstaromatik im Abgang

*Kulinarisch vielseitig verwendbar: zu Rohschinken ebenso zu empfehlen wie zu Rindszunge, Wildente oder Kalbsfleisch

100 % Zweigelt, österreichischer Qualitätswein, trocken
Handlese Anfang Oktober, rebeln und quetschen
20° KMW, 20 Tage geschlossene Maischegärung (2 x täglich Rundpumpen), ca.
12 Monate Ausbau in gebrauchten Barriquefässer (3. – 5. Füllung),
Schraubverschluss
Alkohol: 13,5 % vol.
Säure: 5,4 g/l
Restzucker: 1,3 g/l