

ZWEIGELT 2017



DIE HERKUNFT, DIE LAGE UND DER BODEN

REGIONSWEIN • CARNUNTUM Die Trauben stammen aus unseren humusreichen und tieferliegenden Lagen. Schottrige bis sandige Böden bieten die Grundlage für den leichten, zugängliche und zugleich fruchtigen Zweigelt.

DER WEIN

TROCKEN • Dezente violette Randaufhellung und leuchtendes Rubinrot. Der Zweigelt besticht durch eine feine Kirschnote hinterlegt mit einer Nuance an Weichsel im Abgang. Die schöne und samtige Tannintextur bringt eine elegante Frucht hervor die den Gaumen allerdings nicht zu sehr fordert. Das macht den Wein zu einem Klassiker aus der Region Carnuntum.

DER JAHRGANG

2017 war ein bewegendes Weinjahr — auf Frost im Frühjahr folgte ein heißer und trockener Sommer. Wir haben die Herausforderungen gut gemeistert und freuen uns über eine ausgezeichnete Traubenqualität die sich in hoher Präzision und feinsten Tanninstruktur zeigt.

SPEISEEMPFEHLUNG

Der Allrounder — Vom Speise- bis zum perfekten Abendbegleiter passt der Zweigelt hervorragend zu mediterraner Küche wie Pasta und Gnocchi in Tomatensauce, aber genauso gut auch zu Beef Tatar oder einer herzhaften Jause

SERVIER- UND TRINK- TEMPERATUR 14–16°C

TRINKREIFE 2018–2025

ERNTZEITPUNKT

Mitte September bis Mitte Oktober, händisch geerntet und selektioniert

AUSBAU

Im Stahltank und 6 Monate in der Flasche

GÄRUNG

10 Tage auf der Maische vergoren, bei 28–30°C im Stahltank

ALKOHOL 13,0 % vol.

SÄURE 5,8 g/l

RESTZUCKER 1 g/l

FORMATE 0,75l

EAN-CODE FLASCHE
9120048500834

EAN-CODE 6ER-KARTON
9120048500841