



WEINGUT ZEITLBERGER

Zweigelt Himmelreich reserve 2021

SORTE:	100% Zweigelt , Qualitätswein
BESCHREIBUNG:	Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, starke Schlierenbildung. In der Nase Röstaromen, sehr klare Holznoten, leicht fleischig, mit klarer dunkelbeeriger Frucht! Weiche Tannine, rauchige Note, noble Bitterschokolade, dichter kräftiger Körper, intensiver Abgang!
LAGE:	Löss/Lehmboden mit sandigen Anteilen; Südexposition mit 18 Jahre alten Rebstöcken, Weinbaugebiet Wagram
ERNTE:	Von Hand in 2 Selektionsschritten Ende Oktober 2021
TRAUBENERTRAG/ha:	Ca. 4000 Flaschen entsprechen etwa 30 hl/ha
VERARBEITUNG:	Kontrollierte Vergärung bei max. 32°, Brechen des Tresterkuchens und Sauerstoffzufuhr durch sanftes Überfluten und Unterstoßen!
AUSBAU:	In Barriques 1.ter Füllung, durch schonendes Umziehen wird Sauerstoffzufuhr garantiert, Lagerung 24 Monate in Holzfässern bis zur Füllung im November 2023
ANALYTIK:	14,5 vol% alc. 5,0 g/l Säure 2,0 g RZ trocken
LAGERFÄHIG BIS:	-2035
SPEISEEMPFEHLUNG:	Perfekter Begleiter zu dunklem Fleisch; (Wildvariationen), Steaks und reifen Käsesorten;

*Wein genießen...
Geheimnisse kosten.*



DER VATER. DER SOHN. DIE

WINZER.