



WEINGUT ZEITLBERGER

Diabolo Cuveé 2016

SORTE:	60% Zweigelt 40% Merlot, Qualitätswein
BESCHREIBUNG:	Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung; in der Nase klarer Duft nach Brombeeren und Weichsel; körperbetont, zarte Tannine, vollmundiger Abgang!
LAGE:	Löss/Lehmboden mit sandigen Anteilen; in Südexposition mit 25 Jahre alten Rebstöcken, Weinbaugebiet Wagram
ERNTE:	Von Hand in 2 Selektionsschritten Mitte Oktober 2016
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 min. 18 Monate in Holzfässern bis zur Füllung im Juni 2018
ANALYTIK:	14,0 vol% alc. 4,9 g/l Säure 2,2 g RZ trocken
LAGERFÄHIG BIS:	2026
SPEISEEMPFEHLUNG:	Kräftiges Fleisch und Wildspeisen, Rindfleischvariationen, gegrilltem und harten Käsesorten!



*Wein genießen...
Geheimnisse kosten.*



DER VATER. DER SOHN. DIE WINZER.