



WEINGUT ZEITLBERGER

Himmelreich privat 2016

SORTE:	50% Zweigelt 50% Merlot , Qualitätswein
BESCHREIBUNG:	Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung; Feine Kräuternuancen, etwas Herzkirschen und Cassis, dunkle Mineralität, gute Tannine bleibt stark haften!
LAGE:	Löss/Lehmboden mit sandigen Anteilen; Südexposition mit 35 Jahre alten Rebstöcken, Weinbaugbiet Wagram
ERNTE:	Von Hand in 2 Selektionsschritten Ende 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. 24 Monate in Holzfässern bis zur Füllung im November 2018
ANALYTIK:	15,0 vol% alc. 4,9 g/l Säure 2,0 g RZ trocken
LAGERFÄHIG BIS:	2026
SPEISEEMPFEHLUNG:	Perfekter Begleiter zu dunklem Fleisch, Rindfleisch oder Grillfisch!



*Wein genießen...
Geheimnisse kosten.*



DER VATER. DER SOHN. DIE WINZER.