



WEINGUT ZEITLBERGER

Zweigelt Ried Himmelreich reserve 2016

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 15 Jahre alten Rebstöcken, Weinbaugebiet 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. 18 Monate in Holzfässern bis zur Füllung im Juni 2018
ANALYTIK:	14,5 vol% alc. 4,8 g/l Säure 2,0 g RZ trocken
LAGERFÄHIG BIS:	2026
SPEISEEMPFEHLUNG:	Perfekter Begleiter zu dunklem Fleisch; (Wildvariationen), Steaks und reifen Käsesorten;



*Wein genießen...
Geheimnisse kosten.*



DER VATER. DER SOHN. DIE WINZER.