



WEINGUT ZEITLBERGER

Zweigelt classic 2018

SORTE:	100% Zweigelt, Qualitätswein
BESCHREIBUNG:	Dunkle, violette Farbe; elegante Frucht nach dunklen Beeren wie Brombeere, saftig am Gaumen, typische Zweigelt Textur, weicher Abgang!
LAGE:	Löss/Lehmboden in Südexposition mit 20 Jahre alten Rebstöcken, Weinbaugebiet Wagram
ERNTE:	Von Hand Mitte September 2018
TRAUBENERTRAG/ha:	Ca. 5500 Flaschen entsprechen etwa 40hl/ha
VERARBEITUNG:	Kontrollierte Vergärung bei max. 30°, Brechen des Tresterkuchens und Sauerstoffzufuhr durch sanftes Überfluten und Unterstoßen!
AUSBAU:	Klassisch im Stahltank; durch schonendes Umziehen wird Sauerstoffzufuhr garantiert, Füllung im November 2019
ANALYTIK:	13,5 vol% alc. 5,0 g/l Säure 2,0 g RZ trocken
LAGERFÄHIG BIS:	2026
SPEISEEMPFEHLUNG:	Universeller Begleiter zu Pasta, zarten Fleisch- und Wildgerichten;



Wein genießen...
Geheimnisse kosten...



DER VATER. DER SOHN. DIE WINZER.