



WEINGUT ZEITLBERGER

Youngster 2025

SORTE:	50%GV/20%MT/20%NB/10%GM,Qualitätswein
BESCHREIBUNG:	Sehr aromatische Nase; typisch Anklänge an Holunder und grüner Apfel; Feingliedrig und gut ausbalanciert, saftig am Gaumen;
LAGE:	Lössboden in Südexposition mit 25 Jahre alten Rebstöcken, Weinbaugebiet Wagram
ERNTE:	In 2 Selektionsschritten Anfang September 2025
TRAUBENERTRAG/ha::	Ca. 6000 Flaschen entsprechen etwa 45hl/ha
VERARBEITUNG:	Kontrollierte Vergärung in Edelstahlbehältern bei 19°C
AUSBAU:	Im Edelstahl auf der feinen Hefe bis zur Füllung frühestens im November 2025
ANALYTIK:	12,0 vol% alc. 6,1 g/l Säure 4g RZ trocken
TRINKSPASS BIS:	-2029
SPEISEEMPFEHLUNG:	Idealer Aperitif- und Terrassenwein, am besten zu leichten Vorspeisen, sommerlichen Salaten, besonders zu Huhn oder leichtem Fisch! Optimale Trinktemperatur: 8 – 10°C

Wein genießen...
Geheimnisse kosten.



DER VATER. DER SOHN. DIE

WINZER.