



## Zweigelt 2017

Sorte:	Reinsortiger Zweigelt, Qualitätswein
Lage:	In verschiedenen Lagen des Weinbaugebiet Carnuntum
Boden:	Lehmig-schottrige Lehmböden in verschiedenen Lagen des Weinbaugebiet Carnuntum
Ernte:	Von Hand gelesen im September
Verarbeitung:	Kontrollierte Vergärung in Edelstahltanks, sanfte Überflutung des Tresterhutes, 12-14 Tage Maischestandzeit
Analytik:	13,0 vol%alc. 5,3 g/l Säure 1,0 g RZ trocken
Beschreibung:	Duft nach Kirschen und blauen Beeren, saftig und dicht am Gaumen, feine Frucht im weich ausklingenden Gaumen
Speiseempfehlung:	Zarte Fleisch- und Wildgerichte, Pasta sowie alle Käsesorten Optimale Trinktemperatur 15°C