



Rosenberg – Zweigelt 2016

Sorte:	Reinsortiger Zweigelt, Qualitätswein
Lage:	Rosenberg, 40-jähriger Weingarten
Boden:	Der Oberboden ist sandig, der Unterboden lehmig..
Ernte:	Von Hand gelesen im Oktober
Verarbeitung:	Vergärung im Holzfass, sanftes Unterstossen und Überfluten des Tresterhutes, Maischestandzeit 21 Tage.
Analytik:	13,5 vol%alc. 5,4 g/l Säure 1,0 g RZ trocken
Beschreibung:	Tiefdunkles Rubinrot, fein würzig, kraftvoller Ausdruck mit vielschichtigem Tannin. Mix aus Beeren, langer Nachhall, großes Potential.
Speiseempfehlung:	Sehr guter Begleiter zu Wildgerichten, Steaks und Lamm. Optimale Trinktemperatur 16-18 °C