

## ZWEIGELT

<b>Auszeichnung</b>	ÖGZ Sieger Schankwein 2021
<b>Vinifizierung</b>	Die Trauben für diesen Wein stammen aus Niederösterreich. Das gesunde Traubenmaterial wird nach der Ernte gemischt und in speziellen Rotwein-Gärtanks temperaturgesteuert bei ca. 28° vergoren. Nach 8-10 Tagen Maischestandzeit wird die Maische abgepresst und der Wein in Edelstahllagertanks gefüllt, wo umgehend der biologische Säureabbau eingeleitet wird. Der Wein reift in Edelstahltanks.
<b>Ausbau</b>	Stahltank
<b>Kategorie</b>	Qualitätswein
<b>Analytische Werte</b>	Alc: 13,0 % / RZ: 1,0 g / SRE: 4,9 %
<b>Herkunft</b>	Österreich – Niederösterreich
<b>Rebsorte(n)</b>	Zweigelt
<b>Trinktemperatur</b>	15-18 °C
<b>Reifepotential</b>	3-4 Jahre
<b>Kostnotiz</b>	Eisen und Blut, kein Fruchtkitsch! Amarena Kirsche und saftige Heidelbeere im gedeckten Duftbild. Im Mund zarte Süße von Beginn weg; sie stützt die Beerenfrüchte - wieder Heidelbeere und Cassis - ebenso wie der kräuterige Ausklang. „Echte Überraschung“  Beschreibung Magazin ÖGZ 2021
<b>Gebinde</b>	1,0 l

