



2015 Zweigelt

Lage: Nesselried
48°30'49.8"N 8°00'09.9"E
Löss-Lehm

Rebsorte: Blauer Zweigelt



Qualität: VDP.GUTSWEIN
Deutscher Qualitätswein

Vinifikation:

Handlese
Maischegärung bei kontrolliertem
Temperaturverlauf,
3 Wochen Maischekontaktzeit, sanftes
Abpressen der Maische, biologischer
Säureabbau, Feinhefelager für 24 Monate

Alkohol: 13,0 %Vol.
Restzucker: 0,1 g/l
Säure: 5,9 g/l

Speisenempfehlung: Gänsebraten,
kräftige Wildgerichte, Geschmortes
und Gebratenes

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Profil: ein kräftiger Rotwein
von tief-dunkler Farbe. In der
Nase intensive Kirscharomen
und Brombeeren, Vanille und
Lebkuchengewürz. Leicht
körniger Gerbstoff, dicht und
druckvoll am Gaumen,
anhaltend im Abgang.