

wein.facts

scan for more info



zweigelt 2021



Stilistik:

Rubinrot mit violetterm Rand; der Duft erinnert zart an Weichseln; saftig und jugendlich mit angenehmen Tannin

Speisen:

passt sehr gut zu Pasta und Pizza sowie zu gebratenen und panierten Fleischgerichten

optimale Trinktemperatur: 16-18°C

Daten:

Qualitätsstufe: Qualitätswein
Bodenart: tiefgründiger schwerer Lehmboden mit geringem Steinanteil
Lesetermin: 24. September 2021 durch selektive Handlese
Lesegradation: 18,8° KMW
Vergärung: 7-10 Tage auf der Maische bei 28-31° C mit anschließendem biologischem Säureabbau im Stahltank
Ausbau: im Stahltank
Alkohol: 13,3% vol.
Säure: 5,0 g/l
Restzucker: 3,1 g/l trocken

Die besten Auszeichnungen der letzten Jahrgänge:

Goldmedaille NÖ-Wein Prämierung
Goldmedaillengewinner bei der AWC-Vienna
Falstaff prämiert

MAUSER