

wein.facts

scan for more info



zweigelt 2022



Stilistik:

Rubinrot mit violetter 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 Lehm Boden mit geringem Steinanteil
Lesetermin:	16. September 2022 durch selektive Handlese
Lesegradation:	18,6° KMW
Vergärung:	7-10 Tage auf der Maische bei 28-31° C mit anschließendem biologischem Säureabbau im Stahltank
Ausbau:	im Stahltank
Alkohol:	13,4% vol.
Säure:	5,1 g/l
Restzucker:	2,7 g/l trocken

Die besten Auszeichnungen der letzten Jahrgänge:

Goldmedaille bei der NÖ Landesweinprämierung
Goldmedaillengewinner bei der AWC-Vienna
Falstaff prämiert

MAUSER