

wein.facts

scan for more info



zweigelt 2017



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: 21. September 2017 durch selektive Handlese
Lesegradation: 19,5° KMW
Vergärung: 7-10 Tage auf der Maische bei 28-31° C mit anschließendem biologischem Säureabbau im Stahltank
Ausbau: im Stahltank
Alkohol: 12,7% vol.
Säure: 5,2 g/l
Restzucker: 1,8 g/l trocken

Die besten Auszeichnungen der letzten Jahrgänge:

NÖ-Siegel - NÖ Weinmesse, Krems
Goldmedaillengewinner bei der AWC-Vienna
Falstaff prämiert

MAUSER