

# Zweigelt 2009

## **Charakter**

tiefes, dunkles Granatrot;  
in der Nase eine dunkle Frucht, eingelegte Kirschen und Weichseln;  
am Gaumen fruchtig und weich, gut strukturiert, nach reifen Weichseln;  
im Abgang süße Kirschfrucht

## **Herkunft**

11 bis 18 Jahre alte Reben, veredelt auf den Unterlagen 5BB und SO4, gewachsen auf dem Schotterboden mit lehmigem Unterboden der Weidner Ebene

## **Vinifikation**

Lese von Hand am 18. September 2009, sorgfältigste Selektion im Weingarten;  
Gärung auf der Maische im Stahltank bei 28 bis 33 °C, Maischeumwälzung mit pneumatischem Stempel, Maischestandzeit 10 Tage, biologischer Säureabbau im großen Holzfass, 12 Monate Reifung im großen Holzfass und alten Barriques; abgefüllt mit Schraubverschluss im Februar 2011

**Lagerempfehlung:** bis 2014

produziert nach den Richtlinien von Bio Austria  
kontrolliert durch Austria Bio Garantie

