

Zweigelt 2012

Charakter

leuchtendes Violett mit schwarzem Kern;
in der Nase nach reifen Kirschen und Weichseln, würzig;
am Gaumen voll und weich, gehaltvoll und dicht, nach
Weichseln und dunklen Herzkirschen;
weich und lang im Abgang;

Herkunft

12 bis 20 Jahre alte Reben, veredelt auf den Unterlagen 5BB
und SO4, gewachsen auf dem Schotterboden mit lehmigem
Unterboden der Weidner Ebene

Vinifikation

Lese von Hand vom 17. bis 18. September 2012, sorgfältigste
Selektion im Weingarten;
Gärung auf der Maische im Stahltank bei 25 bis 29 °C,
Maischeumwälzung mit pneumatischem Stempel, Maischestandzeit
20 Tage, biologischer Säureabbau im großen Holzfass und
500-l-Eichenfässer; abgefüllt mit Schraubverschluss ab
November 2013

Lagerempfehlung: bis 2018

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

