

Zweigelt 2015

Region	Südburgenland
Qualitätsstufe	österreichischer Qualitätswein
Rebsorten	100 % Zweigelt
Weingärten	Zweigelt Trauben von der Lage Hochkugel stecken in diesem klassisch ausgebauten Zweigelt.
Boden	Unsere Weinreben stehen auf schweren Lehmböden mit einem hohen Eisengehalt welche die typische Mineralität und Würzigkeit der südburgenländischen Weine hervorbringt.
Ausbau	Der Weine war 14 Tage auf der Maische, nach dem biologischen Säureabbau imahltank kam er dann für ca. 17 Monate ins große Lagerfaß aus Eiche.
Charakter	Ein granatroter, fruchtiger Wein der nach dunkler Kirsche duftet und etwas Würze erahnen lässt, im Geschmack kommen die Saftigkeit sowie milde Tannine zum Tragen.
Alkohol	12,9 vol. %
Restzucker	1,2 g/l
Säure	5,4 g/l
Allergene	Enthält Sulfite
Bestform	2017-2025+
Speisenempfehlung	Dunkles und rotes Fleisch, wie Wild oder Rind, Lamm sowie Gans aber auch Pasta Gerichte
Serviertemperatur	16-18° C, Flasche ein halbe Stunde bis eine Stunde vor dem Genuss öffnen, eventuell dekantieren.