

Zweigelt Barrique 2013

Kostnotiz &

Trinkempfehlung:

Dunkles Rubinrot, kräftige Kirsch und Beerennoten unterlegt mit Röstaromen, am Gaumen harmonisch eingebauter Holzton. Ideal bei 16 – 18°C, Wild und Lammgerichte auch zu Steak oder Schweinefleisch.

Lage &

Vinifikation:

Südostseitige Hanglage, sandig, lehmiger Boden. Ideal geeignet für die Sorte Zweigelt. Händisch geerntet, gerebelt, gequetscht, Maischegärung mit Überflutung bei 28° Celsius, biologischer Säureabbau, danach 12 Monate in neuen und gebrauchten Barriquefässern gelagert.

Herkunft:

Traisental/Österreich

Analyse:

13,0 %vol, trocken

