

goldenits

robert

65 Zweigelt – Neusiedlersee DAC Reserve

Rebsorte:	Zweigelt
Jahrgang:	2018
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Ursprungsland:	Österreich
Weinbauregion:	Burgenland
Weinbaugebiet:	Neusiedler See
Riede:	Oberzick
Boden:	sandige Schwarzerden mit mittlerem bis hohem Steinanteil und Schotterböden
Alter der Rebstöcke:	22 Jahre
Bepflanzung:	5000 Stöcke/ha
Ertrag:	4400 kg/ha
Lesezeitpunkt:	12. September 2018
Vinifizierung:	handgelesen, 22 Tage Maischestandzeit, Temperaturkontrolliert vergoren
Ausbau:	24 Monate im neuen Barriquefass
Mostgewicht:	20,0 °KMW
Fülldatum:	27. November 2020
Alkohol in % Vol:	13,0
Restzucker in g/l:	1,0
Säure in g/l:	5,3
Trinktemperatur:	16° Grad
Empf. Speisen:	dunkles, kräftiges Fleisch, Wild, Käsespezialitäten
Weinbeschreibung:	dunkles Rubingranat, verwobene Kirschfrucht, saftig & würzig, dunkler Nougat auf feinen Tanninen, druckvoll am Gaumen, Kirschenkonfit im Abgang