

goldenits

— robert —

65 Zweigelt – Neusiedlersee DAC Reserve

Rebsorte:	Zweigelt
Jahrgang:	2019
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Ursprungsland:	Österreich
Weinbauregion:	Burgenland
Weinbaugebiet:	Neusiedler See
Riede:	Oberzick, Kreuzjoch
Boden:	sandige Schwarzerden mit mittlerem bis hohem Steinanteil und Schotterböden
Alter der Rebstöcke:	24 Jahre
Bepflanzung:	5000 Stöcke/ha
Ertrag:	4000 kg/ha
Lesezeitpunkt:	30. September 2019
Vinifizierung:	handgelesen, 24 Tage Maischestandzeit, Temperaturkontrolliert vergoren
Ausbau:	24 Monate im neuen Barriquefass
Mostgewicht:	20,0 °KMW
Fülldatum:	8. März 2022
Alkohol in % Vol:	14,0
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, reife eingelegte Kirschen in der Nase, saftig mit weichen, verwobenen Tanninen, Nougat, druckvoll am Gaumen, Kirschenkonfit im langen Abgang