

goldenits

robert

Zweigold – Neusiedlersee DAC

Rebsorte:	Zweigelt
Jahrgang:	2024
Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Ursprungsland:	Österreich
Weinbauregion:	Burgenland
Weinbaugebiet:	Neusiedler See
Riede:	St. Michael
Boden:	sandige Schwarzerden mit mittlerem bis hohem Steinanteil und Schotterböden
Alter der Rebstöcke:	12 -40 Jahre
Bepflanzung:	3500 – 4900 Stöcke/ha
Ertrag:	6900 kg/ha
Lesezeitpunkt:	5. September - 11. September 2024
Vinifizierung:	20 Tage Maischestandzeit, Temperaturkontrolliert vergoren
Ausbau:	Großes Holzfass und Edelstahl
Allergene:	enthält Sulfite
Mostgewicht:	18,5°KMW
Fülldatum:	24. Feber 2026
Alkohol in % Vol:	12,5
Restzucker in g/l:	2,7
Säure in g/l:	4,6
Trinktemperatur:	15 - 17° Grad
Empf. Speisen:	helles und dunkles Fleisch, Käse, Pasta
Weinbeschreibung:	Rubingranat mit violetten Reflexen, würzig unterlegte, saftige Kirschfrucht, weiche Struktur, mittlerer Abgang