

2022 ZWEIGELT



STEINGER

Origin:	Austria, Niederösterreich
Quality grade:	Österreichischer Qualitätswein
Varietal:	Zweigelt 25 years
Soil:	primary rock loess clay earth

Cellar

Harvest:	handpicked end/october
Mash Fermentation:	squashed Stems: 0 % acacia barrel 2000 L used barrel 6 - 8 week(s)
Maturing:	acacia barrel 2000 L used barrel
Bottling:	screw cap

Data

Wine Type:	still wine red dry
Alcohol:	13.5 %
Residual Sugar:	1.4 g/l
Acid:	5.3 g/l
Drinking Temperature:	8 - 12 °C
Optimum Drinking Year:	2023 - 2030

Wine Description

Weinbeschreibung: Satte rotviolette Farbe, Bukett nach Kirschen und roten Beeren, Nougat und Schokolade, mit weichen Tanninen und dezenter Würze. Ein Wein, der zu einem weiteren Schluck animiert. Am Besten etwas gekühlt trinken. Alles in allem spannender Vertreter der Sorte Zweigelt aus dem Kamptal.

Food Pairing

Dieser Wein passt perfekt zu dunklem Fleisch, traditionellem Barbecue und Steak, auch zu Käse, dunkler Schokolade.

Winery

Our family winery in Langenlois, Kamptal, stands for tradition and passion in wine and sparkling wine production. Run by Eva and Peter in the third generation, we value personal relationships and craftsmanship. Every drop of wine and sparkling wine reflects our dedication and unique signature.

