

2022

# Zweigelt

Qualitätswein, Burgenland



## Weinberg

Leithakalk mit Lehm und Löss –  
aus Sankt Georgen und  
Grosshöflein - sanfter Rebschnitt –  
Bio-Kompost

## Keller

2 Tage kalte Mazeration –  
angequetscht – spontane  
Vergärung für 12 Tage auf der  
Maische – 12 Monate in alten  
Holzfässern – 1 Monat  
Flaschenreifung

## Kostnotiz

Heidelbeere – Kirsche – Tabak –  
weißer Pfeffer – gute  
Säurestruktur

## Speisenbegleitung

Geflügel vom Grill - Pilzgerichte  
– Weichkäse

Rebsorte  
Zweigelt

Geschmack  
trocken

Alkoholgehalt  
12.5 %

Restzucker  
1 g/l

Säure  
6.6 g/l

Trinktemperatur  
16 - 18 °C

Optimales Trinkjahr  
2024 - 2030

EAN  
9003634117176