

2022

Zweigelt

Qualitätswein, Burgenland



Vineyard

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

Cellar

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

Tasting Note

Heidelbeere – Kirsche – Tabak –
weißer Pfeffer – gute
Säurestruktur

Food Pairing

Geflügel vom Grill - Pilzgerichte
– Weichkäse

Varietal
Zweigelt

Flavor
dry

Alcohol
12.5 %

Residual Sugar
1 g/l

Acid
6.6 g/l

Drinking Temperature
16 - 18 °C

Optimum Drinking Year
2024 - 2030

EAN
9003634117176