

ZWEIGELT RESERVE 2018



REBSORTE:	Zweigelt
AUSBAU:	Qualitätswein Trocken
RIEDE:	Schlossberg
ALKOHOL:	13,7 % vol.
SÄURE:	5,8 g/l
RESTZUCKER:	1,0 g/l
TRINKTEMPERATUR:	18-20° C
LAGERPOTENZIAL:	10 Jahre
VINIFIKATION:	Maischestandzeit 7 Tage; Lagerung auf der Feinhefe in kleinen Holzfässern 225 und 300l; 10 Monate.
WEINBESCHREIBUNG:	Aromen von Kirsche, Weichsel und frisch-würzigen Noten die an feuchten Waldboden erinnern; elegant und charaktervoll; am Gaumen wirkt dieser Wein spielerisch leicht und überzeugt mit ausdrucksstarker Konzentration.