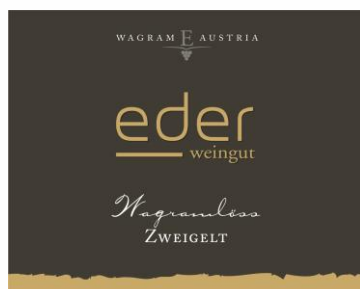


zweigelt wagramlöss



REBSORTE: *Zweigelt*

HERKUNFT: *Österreich – Niederösterreich – Wagram – Feuersbrunn*

HERKUNFTSBESCHREIBUNG:

Was die Heimat uns gibt wird zusammengebracht. Die Harmonie der unterschiedlichen Terroirs in Feuersbrunn ergibt einen ortstypischen klassischer Zweigelt.

BODENART: *Löss*

SEEHÖHE: *210 - 300 hm*

JAHRGANG: *2019*

ANALYTISCHE WERTE: *Alk. 13,5 % vol. – RZ: 1,2 g – SRE: 4,5 ‰*

VINIFIZIERUNG: *100% Handlese*

AUSBAU: *Stahltank, gebrauchte Holzfässer*

TRINKTEMPERATUR: *15 – 18 °C*

REIFEPOTENTIAL: *3 – 5 Jahre*

KOSTNOTIZ: *Falstaff Rotweinguide 2022*

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Reife Zwetschken, Nougat, tabakige Würze, schwarze Waldbeeren, ein Hauch von Feigen. Saftig, elegant, dezente Süße, reife Tannine, kraftvoll und bereits entwickelt, reife Kirschfrucht im Nachhall.

SPEISENEMPFEHLUNG: *Wildgerichte, Kalbs- und Rindfleisch, Lamm, kräftig gewürzte asiatische Küche*