

100 DAYS Zweigelt Neusiedlersee DAC Reserve 2022

Kräftig, komplex, mindestens 100 Tage auf der Maische, 12-16 Monate Barrique. Dunkle Frucht, Schokolade, Würze, Lagerpotenzial.



SORTE: Zweigelt



HERKUNFT: Neusiedlersee DAC



AUSBAU: nach der langen Mazeration auf der Maische in neuen Barriquefässern für 12 bis 16 Monate



ERNT: Mitte bis Ende September mit sorgfältiger Selektion im Weingarten



VINIFIZIERUNG: Perfekt ausgereifte Trauben werden geerntet und zunächst kalt auf der Maische extrahiert. Anschließend folgt eine temperaturkontrollierte Gärung mit Tresterüberflutung. Nach der Hauptgärung bleibt die Maische mindestens 100 Tage mit Kernen und Schalen im Fermentationstank, während der biologische Säureabbau einsetzt.



BODEN: verschiedene Böden mit variierendem Schotteranteil und Kalkgehalt, durchgezogen von tiefreichenden mineralischen Rotschotterstreifen – ideal für Fruchtigkeit, Reife und Intensität.

ALKOHOLGEHALT: 14,5 % Vol.

TRINKTEMPERATUR: 16 - 18°C

SÄURE: 4,9 g/l

RESTZUCKER: trocken

VERSCHLUSS: Kork

LAGERPOTENTIAL: mind. 10-15 Jahre, bei guter Lagerung auch wesentlich länger

SPEISEEMPFEHLUNG: dunkles Fleisch und Wild, würzige Gerichte sowie asiatische Küche, auch ideal zu traditionellem burgenländischen Gansl sowie Steinpilzen

SULFITE ENTHALTEN

1. Platz – Trophysieger AWC 2025 (Frühlingsverkostung)

GOLD MUNDUS VINI Spring Tasting 2025

GOLD Portugal Wine Trophy 2025

SILBER DWWA Decanter World Wine Awards 2025 90 Punkte

EAN Code Einzelflasche: 912004176 5414

EAN Code 6er Karton: 912004176 5421

Verpackungseinheit: 6 im Karton

