

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

 **ERNTE:** Mitte 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:** Lehmiger Boden 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

GOLD MUNDUS VINI Spring Tasting 2025

EAN Code Einzelflasche: 912004176 5414

EAN Code 6er Karton: 912004176 5421

Verpackungseinheit: 6 im Karton