

Zweigelt vom HEIDEBODEN 2022

Die perfekte Symbiose: Zweigelt aus besten Heideboden-Lagen, teils Stahltank, teils Barrique. Frucht, Würze, Nougat – elegant & balanciert.



 **SORTE:** Zweigelt

 **HERKUNFT:** Burgenland

 **AUSBAU:** Eine gelungene Symbiose aus zwei Welten: Trauben aus den besten Rieden der Großlage Heideboden. Klassisch im Stahltank und im Barrique gereifte Zweigelt-Weine vereinen sich zu einer feinen Komposition. Etwa 10-15% Merlot ergänzen die Frucht und Eleganz und verleihen dem Wein mehr Volumen sowie feinste röstige Noten.

 **ERNTE:** September mit sorgfältiger Selektion im Weingarten

 **VINIFIZIERUNG:** Ernte perfekt gereifter Trauben, kurze Kaltmazeration, gefolgt von temperaturkontrollierter Maischegärung mit Tresterüberflutung. Abschließend biologischer Säureabbau.

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

ALKOHOLGEHALT: 14,0 % Vol.

TRINKTEMPERATUR: 16 - 18°C

SÄURE: 4,2 g/l

RESTZUCKER: trocken

VERSCHLUSS: Schrauber

LAGERPOTENTIAL: circa 5 Jahre, bei guter Lagerung auch wesentlich länger

SPEISEEMPFEHLUNG: ideal zu Wildgerichten, Steaks und Pasta

SULFITE ENTHALTEN

EAN Code Einzelflasche: 912004176 5155

EAN Code 6er Karton: 912004176 5162

Verpackungseinheit: 6 im Karton