

## ZWEIGELT

### Classic 2017

Traditioneller Stil mit sauberer Kirschfrucht und dezenter Würze; jugendliche Tannine. Animierender, ausgewogener Rotwein mit feinem Abgang.

### Weindaten

|               |            |
|---------------|------------|
| Alkoholgehalt | 12,5 %     |
| Säure         | 5,6 g/l    |
| Restzucker    | 2,0 g/l    |
| Trinkreife    | bis 2022   |
| Prüfnummer    | N 13029/17 |

### Klima/Boden

Das pannonische Klima mit dem Einfluss des Leithabergs wirken sich positiv auf die Aromabildung des Weines aus. Penible Arbeit im Weingarten und die ideale Abstimmung der Sorte an den jeweiligen Boden spiegeln sich in der Qualität des Weines wieder.

### Trinkempfehlung

Empf. Trinktemperatur 14°C

### Informationen zum Terroir und Ausbau

|                 |  |
|-----------------|--|
| Lage            | aus den Zweigeltweingärten des Betriebes |
| Weingartenalter | mind. 25 Jahre                           |
| Boden           | leichter Lehmboden mit Schieferanteil    |
| Hangneigung     | mittelsteile Südostlage                  |

### Ernte/Ausbau

Sorgfältige Handlese Anfang Oktober, spontane Maischegärung, Säureabbau und Lagerung im Holzfass  
Flaschenfüllung Februar 2019

