

CAVALLO **zweigelt**



Jahrgang:	2017
Boden:	verschiedene Rieden rund um Gobelsburg Löss, Lehm, Schotter
Vinifikation:	selektive Handlese vom 30. September, die Trauben wurden gerebelt und 9 Tage bei 28° auf der Maische vergoren Abfüllung Juni 2018
Verkostung:	Klassisch fescher Zweigelt, Kirschfrucht pur, sehr lebendig, ganz der Rebsorte verpflichtet, Trinkspaß mit Niveau.
Daten:	Alkohol: 13,0% Restzucker: 1,0 g/l Säure: 5,0 g/l