



Blauer Zweigelt **RESERVE**

- Jahrgang: 2017
- Boden: Gobelsburger Redling
Lehm- Lössboden
- Vinifikation: selektive Handlese am 30. September, nur die besten Trauben wurden gerebelt und bei bis zu 30° ca. 20 Tage auf der Maische vergoren, danach reifte dieser kräftige Zweigelt für gut 1 Jahr in zu 30% neuen und 70% gebrauchten kleinen Eichenfässer. Abfüllung März 2019
- Verkostung: Ansprechender Fruchtcocktail aus Vogelkirsche, Weichsel und Veilchen, untermalt von zarten Rösttönen und Bitter-Schokolade, sehr feine Balance zwischen Frucht und Holz, geht am Gaumen in die dunkle fleischige Richtung, ausgiebig und sehr stimmig.
- Daten: Alkohol: 13,9%
Restzucker: 1,1 g/l
Säure: 5,4 g/l