



Blauer Zweigelt **RESERVE**

Jahrgang: 2019

Boden: Gobelsburger Redling
Lehm- Lössboden

Vinifikation: selektive Handlese am 1. Oktober, nur die besten Trauben wurden gerebelt und 30 Tage auf der Maische vergoren, danach reifte dieser kräftige Zweigelt für 1 Jahr in zu 30% neuen und 70% gebrauchte kleine Eichenfässer. Abfüllung Ende Jänner 2021

Verkostung: Dunkles Rubinrot, elegante Frucht von Weichsel bis Schwarzkirsche, saftige Brombeeren und Würze am Gaumen, viele rotbeerige Akzente bei dezentem Holz und Schokolade im Abgang, höchster Genuss zu Steak und Wild!

Daten: Alkohol: 13,7%
Restzucker: 1,4 g/l
Säure: 5,1 g/l