REITHMAIER

# CAVALLO
# ZWEIGELT 2022

13,3 % Vol. Alkohol | trocken | 5,0 g/l Säure

Qualitätswein - Niederösterreich

| | |
|---|---|
| Boden: | sandiger Lehm |
| Alter der Reben: | 35 Jahre |
| Ertrag: | 45 hl/ha |

VINIFIKATION:
selektive Handlese am 28. September die Trauben wurden gerebelt und 8 Tage bei ca. 28-30 °C auf der Maische vergoren, anschließend lagert der Wein je zur Hälfte im großen Holz und Edelstahltank,
Abfüllung Juli 2023

KOSTNOTIZEN:
Elegante Kirschnase, saftige Fruchtausprägung nach Ribisel und Hagebutten, richtig schön zu trinken

SPEISEEMPFEHLUNG:
ideal zu Pasta & Pizza, leichten Wildgerichten, im Sommer zu gegrilltem Fleisch am besten leicht gekühlt, …

| | |
|---|---|
| Serviertemperatur: | 14-16 °C |
| Trinkreife: | 2023-2030 |
| Flaschengröße: | 750ml |
| EAN - Code: | 9120009399262 |

VEGAN

100% HANDLESE
100% HAND HARVEST

WEINGUT REITHMAIER Weinstraße 67, 3550 Gobelsburg · Tel. +43 2734 4350 · Fax +43 2734 4350-5 · weingut@reithmaier.at · www.reithmaier.at