



## ZWEIGELT *biologisch* KLASSIK 2019

Dieser Wein ist ein sehr einladender, gebietstypischer und feinfruchtiger Vertreter seiner Sorte. Bei unserem Zweigelt Klassik legen wir Wert auf Fruchtigkeit und Trinkanimo.

### IM WEINGARTEN

Rebsorte:	Zweigelt	Jahrgang:	2019	Qualitätsstufe:	Qualitätswein
Boden:	50% Löss, 50% Lehm				
Alter der Rebstöcke:	15 – 35 Jahre				
Riede:	in und um Röschitz	Seehöhe:	280 - 300 m		
Weinlese:	Mitte September 2019				

### IM KELLER

Schwefelung Maische:	keine
Maischegärung:	im Edelstahltank, 2 mal pro Tag überfluten der Traubenschalen
Gärtemperatur:	bei ca. 25°C
Gärdauer:	6 Tage
Pressvorgang:	unmittelbar nach der Gärung; pneumatisch
Biologischer Säureabbau:	100%
Lagerung auf Feinhefe:	8 Monate
Reifung:	im Edelstahltank

Alkohol:	12,5%	EAN-Flasche:	900563499605 8
Restzucker:	1,0 g/l	EAN-Karton:	900563499604 1
Säure:	5,4 g/l		
SO <sub>2</sub> gesamt:	40 mg/l	Zertifikat:	AT-BIO 301
SO <sub>2</sub> frei:	19 mg/l		für Veganer geeignet
Lagerfähigkeit:	2 - 3 Jahre	optimale Trinktemperatur:	14 – 16°
Speisenempfehlung:	Dieser Rotwein passt hervorragend zu italienischen Nudelgerichten aber auch zu Tafelspitz und gegrilltem Lachs		

### WEINBESCHREIBUNG

Rotes Waldbeerkonfit, florale Nuancen, eingelegte Kirschen. Leichtfüßig, weißer Apfel, frischer Säurebogen, zartes Himbeerkonfit, ein lebendiger sommerlicher Stil.

