



ZWEIGELT 2024

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Frische Zwetschkenfrucht, unterlegt mit feinem Beerenkonfit und Orangenzenen. Mittlerer Körper, angenehme Kirschfrucht, frisch strukturiert, mineralischer Nachhall, vielseitig einsetzbar.

<i>Flaschenverschluss:</i>	Schraubverschluss
<i>Rebsorte:</i>	Zweigelt
<i>Jahrgang:</i>	2024
<i>Lagen/Böden</i>	Königsberg: Grünschiefer - Dolomit und Kalkschiefer Eisenberg: Hummergraben – tonige, sandige eisenhaltige Lehmböden
<i>Alter der Reben:</i>	10 bis 35 Jahre
<i>Lese/Ertrag:</i>	Mitte September 2024 / 50 hl pro ha
<i>Gärung/Ausbau:</i>	Maischegärung im Stahltank, Pressung nach zehn Tagen, biologischer Säureabbau, 9 Monate im großen Holzfass gelagert
<i>Abfüllung:</i>	September 2025

Analysewerte:

Alkohol:	13 % Vol.
Säure:	5,3 g/l
Restzucker:	1,5 g/l
Trinktemperatur:	16-18°
Trinkreife:	2025-2035
Flascheninhalt:	0,75 L