

# m u e n z e n r i e d e r

## r o t w e i s s u e s s

### Zweigelt Neusiedler DAC

2018 Qualitätswein, trocken  
750 ml

Sorte:	100% Zweigelt
<i>variety:</i>	<i>100% Zweigelt</i>
Herkunft:	verschieden Rieden in Apetlon
<i>source:</i>	<i>various vineyards in Apetlon</i>
Boden:	schwarze Erde
<i>soil:</i>	<i>black earth</i>
Vinifizierung:	Maischegärung im Stahltank bei ca. 28 °C, Maischestandzeit 8 Tage, anschließend biologischer Säureabbau
<i>vinification:</i>	<i>mashfermentation in stainless steel with about 28°C, 8 days of maceration, afterwards biological malolactica</i>
Ausbau:	9 Monate Stahltank
<i>aging:</i>	<i>9 month riped in stainless steel</i>
Trinktemperatur:	16 - 20 °C
<i>drinking temperature:</i>	<i>16 - 20 °C</i>
Trinkreife:	2019 - 2023
<i>drinking maturity:</i>	<i>2019 -2023</i>
gesamt Zucker:	4,0 g/l
<i>reducing sugars:</i>	<i>4,0 g/l</i>
Titrierbare Säure:	4,3 g/l
<i>total acidity:</i>	<i>4,3 g/l</i>
Alkohol:	13 % vol.
<i>alcohol:</i>	<i>13 % vol.</i>
Weinbeschreibung:	Ausgeprägte Kirschfrucht, reife Zwetschken, angenehme Würze; am Gaumen saftig, rotbeerige Frucht, fruchtiges Finish.
<i>wine description:</i>	<i>Pronounced cherry fruit , ripe plums , pleasant spiciness ; on the palate juicy red berry fruit , fruity finish.</i>



enthält Sulfite contains sulfites