

# 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 Selection

2018 Qualitätswein, trocken  
750 ml

|                              |   |
|------------------------------|---|
| Sorte:                       | 100% Zweigelt   |
| <i>variety:</i>              | <i>100% Zweigelt</i>  |
| Herkunft:                    | verschiedene 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, 14 days of maceration, afterwards biological malolacticca</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:                  | 2020 - 2025   |
| <i>drinking maturity:</i>    | <i>2020 - 2025</i>  |
| gesamt Zucker:               | 3,4 g/l   |
| <i>reducing sugars:</i>      | <i>3,4 g/l</i>  |
| Titrierbare Säure:           | 4,6 g/l   |
| <i>total acidity:</i>        | <i>4,6 g/l</i>  |
| Alkohol:                     | 13 % vol.   |
| <i>alcohol:</i>              | <i>13 % vol.</i>  |
| Weinbeschreibung:            | Schöne Kirsch- und Weichselfrucht, dunkle Schokolade; sanfte, weiche Textur, sehr harmonische Restsüße, trinkanimierender Abgang. |

*wine description:* Beautiful cherry and cherry fruit , dark chocolate, gentle , soft texture , very harmonious sweetness , drinking animating finish.

