

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 Spätlese

2018 Prädikatswein, süß
750 ml

Sorte:	100% Zweigelt
<i>variety:</i>	<i>100% Zweigelt</i>
Herkunft:	Ried Neubruch
<i>source:</i>	<i>Ried Neubruch</i>
Boden:	schottrige, schwarze Erde
<i>soil:</i>	<i>crushed stone, black earth</i>
Vinifizierung:	Maischegärung im Stahltank bei ca. 26 °C, Maischestandzeit 5 Tage
<i>vinification:</i>	<i>mashfermentation in stainless steel with about 26°C, 5 days of maceration</i>
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
<i>aging:</i>	<i>5 month riped in stainless steel</i>
Trinktemperatur:	14 - 16 °C
<i>drinking temperature:</i>	<i>14 - 16 °C</i>
Trinkreife:	2019 - 2025
<i>drinking maturity:</i>	<i>2019 - 2025</i>
gesamt Zucker:	47,3 g/l
<i>reducing sugars:</i>	<i>47,3 g/l</i>
Titrierbare Säure:	6,1 g/l
<i>total acidity:</i>	<i>6,1 g/l</i>
Alkohol:	10 % vol.
<i>alcohol:</i>	<i>10 % vol.</i>
Weinbeschreibung:	Getrocknete Pflaumen, Berrenkonfit; am Gaumen sehr würzig, zeigt Rotweincharakter, schöne Restsüsse, gute Länge.

wine description: *Dried plums , Berrenkonfit ; on the palate very spicy, shows red wine character , nice residual sweetness , good length .*

