

Casanova

2020 Qualitätswein, trocken, 750ml

Sorte:	Zweigelt
variety:	Zweigelt
Herkunft:	verschiedene Rieden in Apetlon
source:	various vineyards in Apetlon
Boden:	Schottrige, schwarze Erde
soil:	Crushed stone, black earth
Vinifizierung:	Maischegärung im Stahltank bei ca. 28°C, Maischestandzeit 14 Tage, anschließend biologischer Säureabbau
vinification:	Mashfermentation in stainless steel with about 28°C, 14 days of maceration, afterwards biological malolactica
Ausbau:	10 Monate im Stahltank ausgebaut
aging:	10 month riped in stainless steel
Trinktemperatur:	16 – 20 °C
drinking temperature:	16 – 20 °C
Trinkreife:	2022 – 2027
drinking maturity:	2022 – 2027
Gesamt Zucker:	13,4 g/l
reducing sugars:	13,4 g/l
Titrierbare Säure:	4,8 g/l
total acidity:	4,8 g/l
Alkohol:	12,5% vol.
alcohol:	12,5% vol.
Weinbeschreibung:	Schöne Kirsch und Weichselfrucht, dunkle Schokolade. Sanfte, weiche Textur, sehr harmonische Restsüße, trinkanimierender Abgang.
wine description:	Beautiful cherry and sour cherry fruit, dark chocolate. Gentle, soft texture, very harmonious sweetness, dringing animating finish.

