

Zweigelt Ried Römerstein

2023 Qualitätswein trocken, 750ml

Sorte:	Zweigelt
variety:	Zweigelt
Herkunft:	Ried Römerstein
source:	Ried Römerstein
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:	12 monate im Barrique (70% neues Holz)
aging:	12 month riped in barrique (70% new oak)
Trinktemperatur:	16 – 20 °C
drinking temperature:	16 – 20 °C
Trinkreife:	2026 - 2036
drinking maturity:	2026 – 2036
Gesamt Zucker:	1,4 g/l
reducing sugars:	1,2 g/l
Titrierbare Säure:	5,4 g/l
total acidity:	5,4 g/l
Alkohol:	13,5%vol.
alcohol:	13,5% vol.
Weinbeschreibung:	Einladendes Bukett nach frischen Herzkirschen, rotbeerige Nuancen, ein Hauch von Zwetschken, Saftig, elegant, dezente Extrasüsse, feiner Säurebogen, frisch strukturiert, ein vielseitiger Speisenbegleiter mit gutem Reifepotential.
wine description:	Inviting bouquet of fresh cherries, red berry nuances, hint of plums. Juicy, elegant, discreet extract sweetness, fine acidity arc, fresh structured, a versatile food companion with good aging potential.

