

Zweigelt Neusiedlersee DAC

2024 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:	12 Monate im Stahltank ausgebaut
aging:	12 month riped in stainless steel
Trinktemperatur:	16 – 20 °C
drinking temperature:	16 – 20 °C
Trinkreife:	2026 – 2030
drinking maturity:	2026 – 2030
Gesamt Zucker:	2,5 g/l
reducing sugars:	2,5 g/l
Titrierbare Säure:	5,4 g/l
total acidity:	5,4 g/l
Alkohol:	13,5% vol.
alcohol:	13,5% vol.
Weinbeschreibung:	Herzkirschen und Weichsel, zarte Würze, ein Hauch von Vanille. Am Gaumen saftige Kirschen, sehr zugänglich, trinkfreudig, guter Speisenbegleiter.
wine description:	Heart cherries and sour cherry, delicate spice, a hint of vanilla. Juicy cherries on the palate, very approachable, easy to drink, good food companion.

