

Zweigelt Spätlese

2024 Prädikatswein süß, 750ml

Sorte:	Zweigelt
variety:	Zweigelt
Herkunft:	Ried Neubruch
source:	Ried Neubruch
Boden:	schottrige, schwarze Erde
soil:	crushed stone, black earth
Vinifizierung:	Maischegärung imahltank bei ca. 26°C, Maischestandzeit 5 Tage,
vinification:	Mashfermentation in stainless steel with about 26°C, 5 days of maceration
Ausbau:	5 Monate im Stahltank
aging:	5 month riped in stainless steel
Trinktemperatur:	12 – 16 °C
drinking temperature:	12 – 16 °C
Trinkreife:	2025 – 2030
drinking maturity:	2025 – 2030
Gesamt Zucker:	57,9 g/l
reducing sugars:	57,9 g/l
Titrierbare Säure:	5,1 g/l
total acidity:	5,1 g/l
Alkohol:	10% vol.
alcohol:	10% vol.
Weinbeschreibung:	Getrocknete Pflaumen, Beerenkonfit; zeigt Rotweincharakter, angenehmes Säure- Zuckerspiel, gute Länge.
wine description:	Prunes, berry confit; shows red wine character, pleasant acidity and sugar play, good length.

