

Zweigelt Select

Jahrgang 2021

Rebsorten:

Weintyp:

Ausbau:

Vinifizierung:

Weinbeschreibung:

Speiseempfehlung:

Serviertemperatur:

Analysewerte:

Anbaugebiet:

Bodentyp:

Trinkreife:

Flaschengröße:

Verschluss:

Enthält:

Zweigelt

Österreichischer Qualitätswein

trocken

Maischegärung in temperaturgesteuerten Edelstahlgärtanks. Maischestandzeit 14 Tage, biologischer Säureabbau, 12 Monate in französischen Barriques gereift.

"Select" - nur die höchste Qualitätsstufe der Zweigelttraube wird für diesen Wein verwendet - dicht und kraftvoll - reift in edlen Barriques zu seiner vollen Harmonie. Tiefdunkles Rubingranat mit violetten Reflexen, in der Nase angenehme dunkelbeerige Weichselnote, am Gaumen feinwürziger Schokoton mit samtigen Kakaoaromen - intensiver langer Abgang, sehr gutes Lagerpotential.

Ein vielseitiger Speisebegleiter.

17°

Alkohol: 14 % Vol

Säure: 5,0 g/l

Restzucker: 2,5 g/l

Mittelburgenland

Schwere Lehm- und Lössböden am Lutzmannsburger Hochplateau

1-10 Jahre

0,75 Liter

Naturkork

Sulfite



ROTWEINGUT
PRICKLER

BACHGASSE 4, 7361 LUTZMANNSBURG
TEL.: +43 (0)2615/87742, FAX DW: 40
ROTWEINGUT@PRICKLER.AT

WWW.PRICKLER.AT



„DER WEIN IST UNSERE GROSSE LEIDENSCHAFT.“