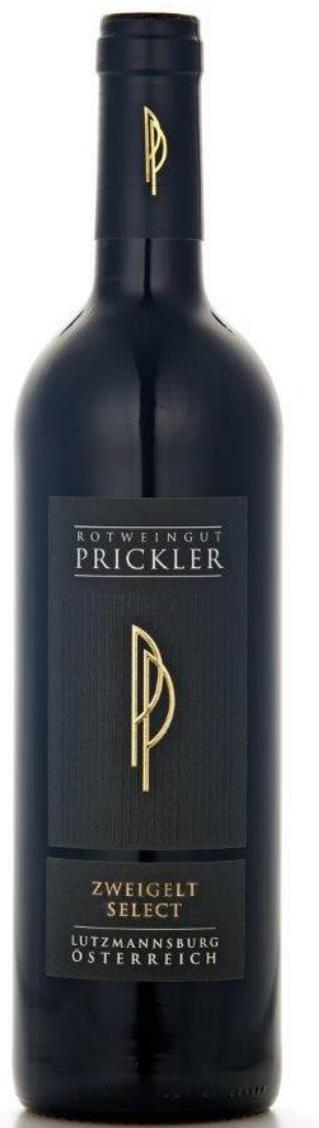


Zweigelt Select

Jahrgang 2019



Rebsorten:	Zweigelt
Weintyp:	Österreichischer Qualitätswein
Ausbau:	trocken
Vinifizierung:	Maischegärung in temperaturgesteuerten Edelstahlgärtanks. Maischestandzeit 14 Tage, biologischer Säureabbau, 12 Monate in französischen Barriques gereift.
Weinbeschreibung:	"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.
Speiseempfehlung:	Ein vielseitiger Speisebegleiter.
Serviertemperatur:	17°
Analysewerte:	Alkohol: 14 % Vol Säure: 5,1 g/l Restzucker: 2,6 g/l
Anbaugebiet:	Mittelburgenland
Bodentyp:	Schwere Lehm- und Lössböden am Lutzmannsburger Hochplateau
Trinkreife:	1-10 Jahre
Flaschengröße:	0,75 Liter
Verschluss:	Naturkork
Enthält:	Sulfite



ROTWEINGUT
PRICKLER

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

WWW.PRICKLER.AT

„DER WEIN IST UNSERE GROSSE LEIDENSCHAFT.“