



## Zweigelt vom Gut 2018



Ein schönes Beispiel dafür, was diese österreichische Rotweinsorte im kühlen Klima vermag: Viel Frucht, milde Tannine, am Gaumen Kirschen und Weichsel mit einem Ton von Mandeln.  
**Herkunft:** ausgewählte Lagen im Pulkautal, nördliches Weinviertel  
**Boden:** Roh-Sedimentationsgesteinsboden mit guten Tonanteil

### VINIFIKATION

Die Trauben wurden vollreif Anfang Oktober geerntet, gerebelt und anschließend kalt mazeriert, um Frucht zu extrahieren. Während der ca. 10-tägigen Vergärung im Edelstahltank wurde der Most täglich über die festen Bestandteile der Maische aufgegossen, um ein Optimum an Farbe und Extrakt zu erhalten. Nach der alkoholischen Gärung und dem biologischen Säureabbau reifte dieser feinfruchtige Zweigelt in großen, traditionellen Eichenholzfässern im idealen Umfeld der Röhren des Hofkellers.

### SPEISENEMPFEHLUNG

Fleischgerichte, vor allem Wild und Wildgeflügel, aber auch Kartoffel- und Nudelgerichte werden harmonisch begleitet.

**Alk:** 13% | **Säure:** 6 g/l | **Restzucker:** 2 g/l

**Empfohlene Trinktemperatur:** 16-18°C

**Trinkreife:** 2020-2024

AT-BIO-402  
Österreichische  
Landwirtschaft

