

DIE WEINMACHER

ZWEIGELT

PREMIUM
2016



WEINBESCHREIBUNG Hier finden Sie Österreichs rote Parade-Rebsorte in seiner schönsten Form. Rund und fruchtig mit einem weichen, vollen Körper und sanft im Abgang.

Tiefdunkles Rubin-rot, voller Duft nach Kirschen und Weichseln, aber auch deutlich rauchige Anklänge, am Gaumen eine deutliche Pfefferwürze, saftig und kernig mit einem langen Nachhall.

SPEISENEMPFEHLUNG Ein idealer Begleiter zu Steak & Ente, aber auch wunderschön für einen schönen Abend zu zweit.

WETTERBEDINGUNGEN Das Jahr 2016 begann mit einem sehr trockenen Winter, gefolgt von vielen Niederschlägen im März. Der April zeigte seine Launen mit Tagen bis zu 28°C und solchen weit unter dem Gefrierpunkt, was zahlreiche Frostschäden zur Folge hatte. Jene Reben, die das überstanden, gediehen von Mai bis August bei warmen & feuchten Wetter prächtig. Ein sonniger, warmer und trockener September trug das Seine zu einem wunderschönen Jahrgang bei, erst Mitte Oktober setzten die ersten Niederschläge ein, die aber aufgrund des dann sehr kühlen Wetters kaum Schaden anrichten konnten. Insgesamt ein aufgrund des Frostes sehr kleiner Jahrgang, aber mit wunderschönen Qualitäten.

ERNTE Mitte Oktober bei 21° KMW.

VINIFIZIERUNG 20 Tage lang im Edelstahltanks mit automatischer Temperaturregung bei 28°C vergoren und anschließend 8 Monate lang in gebrauchten Barriques gelagert.

URSPRUNGSLAND	Österreich
WEINGBAUGEBIET	Niederösterreich
REBSORTE	Zweigelt
ALKOHOL	13vol%
SÄURE	4,9 g/l
RESTZUCKER	3,9 g/l, trocken
QUALITÄTSSTUFE	Qualitätswein
TRINKTEMPERATUR	16 - 18° C
OPTIMALE TRINKREIFE	2-6 Jahre