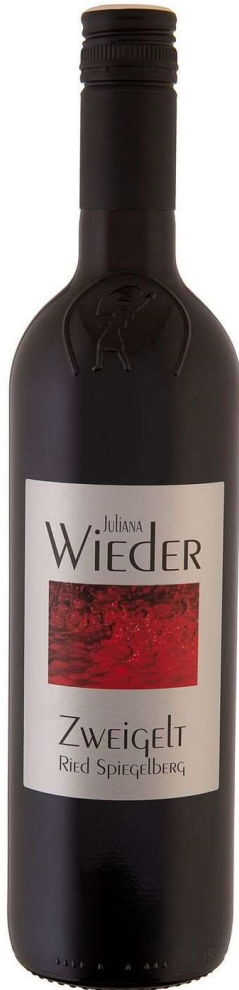


Zweigelt Ried Spiegelberg 2017



WEINGUT:	JULIANA WIEDER
KELLERMEISTER:	Georg Wieder
HERKUNFT:	Burgenland, Österreich
QUALITÄTSSTUFE:	QUW
REBSORTEN:	100 % Zweigelt
REBSTÖCKE:	20 - 30 Jahre alt
LAGE:	Weingärten der Lage Spiegelberg; eine Südlage mit kargem, steinigem Boden und großem Schieferanteil
ERNTE:	selektive Handlese
VINIFIKATION:	kontrollierte Maischegärung, 7 Tage Maischestandzeit,
AUSBAU:	im Stahltank
ALKOHOLGEHALT:	13,5 vol. %
RESTZUCKER:	1,0 g/l
SÄURE:	5,3 g/l
ALLERGENE:	Sulfite
INHALT:	0,75 l
SERVIERTEMP.:	16°C
TRINKREIFE:	2019-2022

SENSORIK: dunkle Beeren und Kirschen; am Gaumen saftige knackige Kirschfrucht mit zarte Kräuterwürze, reifes feinkörniges Tannin; dunkle Beeren im Nachhall;

EMPFEHLUNG: ein vielseitiger Speisenbegleiter, passt z.B. ausgezeichnet zur Martini Gans und zum Kalbsbeuschel, aber auch zur kalten Jause