

ZWEIGELT, 2017

ÖSTERREICHISCHER QUALITÄTSWEIN ,



WEINBESCHREIBUNG

Klares rubinrot, in der Nase würzige Aromen und helle Beerenaromen. Am Gaumen zarte Schwarzteearomen unterlegt mit eleganten, weichen Tanninen, würziger Nachhall. Idealer Speisenbegleiter zu Pasta und Wiener Schmorgerichten wie Rinderbraten oder Beiried.



Wein Typ:	Stillwein, rot, trocken
Alkohol:	13%
Säure:	5.7g/l
Restzucker:	1g/l
Allergene:	Sulfite
Trinktemperatur:	14 - 16 °C
Lagerpotential:	mittel (7 Jahre)
Optimales Trinkjahr:	2019 - 2024

WEINBERG

Herkunft:	Österreich, Wien
Qualitätsstufe:	Österreichischer Qualitätswein
Lage:	map - zweigelt
Rebsorte:	Zweigelt 100 %
Rebsortenalter:	26 - 36 Jahre
Pflanzdichte:	4000 Pflanzen/Hektar
Rebsortenertrag:	3800 Liter/Hektar
Boden:	Schotter, Kalk

ERNTE UND AUSBAU

Biologischer Säureabbau (BSA):	ja
Gärung:	spontan
Ausbau:	großes Holzfass
	Tank Alter gebrauchtes Holz
	Zeit im Fass 9 Monat(e)

KONTAKTE

Weingut Mayer am Pfarrplatz
Pfarrplatz 2 | 1190 | Wien | Österreich
office@pfarrplatz.at | www.pfarrplatz.at

