

Zweigelt "Barriqueausbau" 2020

Schwärzliches Rubinrot, in der Nase eine feine Mischung aus Kirsch, Weichsel und Vanille, am Gaumen cremig, fruchtig, samtiges Tannin, Röstaromen, lang anhaltend und kraftvoll im Abgang.

Lage: Vierpatz
Böden: warmer, sandiger Boden

Vinifikation:

Maschinelle Ernte, Traubenmaterial selektiert, Maischevergoren im Edelstahltank, 10 Monate in einem Barrique-Fass (Französische Eiche) ausgebaut, Flaschenlagerung,

Erntedatum: 04.10.2020
Erntegradation: 18 ° KMW
Alkohol: 13 %vol
Säure: 4,5 g/l
Restzucker: 5 g/l
Trinkreife: 2024 - 2038

Beschreibung:

Im Glas präsentiert sich dieser Zweigelt Barrique in einem dunklen Rubinrot. In der Nase findet man Vollreife Herzkirschnoten kombiniert mit cremig vanilliger Beerenkonfitüre. Am Gaumen ist er schmelzend breit, aber vor allem fruchtbetont im Geschmack, samtige Tannine, sowie Röstaromen, Vanille und Kaffee. Im langen, facettenreichen Abgang kann man die reife Sauerkirsche sowie eine Vanilleschote erkennen.

Auszeichnung:

NÖ-Gold

Speisenbegleitung:

geschmorte Gerichte, dunkles Fleisch, Lamm und Fisch

Verschluss:

Drehverschluss

Qualitätskennzeichnung:

Qualitätswein

Produktion:

Nachhaltige Produktion