

Zweigelt "Selection" Thermenregion DAC 2022

Tiefdunkles, gedecktes Rot, im Geruch dunkle Beeren, fleischig, Brombeeren, Herzkirschen, feinfruchtig am Gaumen mit eleganter Struktur, dezente Kaffeenote, feinkörnige Struktur

Lage: Vierpatz
Böden: warmer, sandiger Boden

Vinifikation:

Maschinelle Ernte, Traubenmaterial selektiert, Maischevergoren im Edelstahltank, Reifung im großen Holzfass, Flaschenlagerung,

Erntedatum: Mitte Oktober
Erntegradation: 19,5 ° KMW
Alkohol: 12,5 %vol
Säure: 5 g/l
Restzucker: 5 g/l
Trinkreife: 2024-2034

Beschreibung:

Der klassische Zweigelt Thermenregion DAC beeindruckt mit seinen fruchtigen Aromen von Kirschen und roten Beeren, begleitet von einem Hauch von Gewürzen. Am Gaumen zeigt er eine angenehme Fülle, ausgewogene Säure und sanfte Tannine.

Auszeichnung:

Niederösterreich Gold

Speisenbegleitung:

Ideal zu österreichischen Spezialitäten oder mediterranen Gerichten

Verschluss:

Drehverschluss

Qualitätskennzeichnung:

Qualitätswein

Produktion:

Nachhaltige Produktion