



**ZWEIGELT 2017**

*klassisch*

<i>Herkunft &amp; Boden:</i>	Neckenmarkt, Horitschon, Haschendorf, Unterpetersdorf, Raiding, tiefgründiger Lehmboden mit hohem Kalkanteil in den Tieflagen, Schiefer, Gneis und Kalk in den Hochlagen.
<i>Alter der Reben:</i>	5 - 45 Jahre
<i>Seehöhe:</i>	200 - 450 Meter
<i>Ernte &amp; Ertrag:</i>	Mitte bis Ende September, 65 hl / ha
<i>Vinifikation:</i>	Handernte, händische Sortierung vor Verarbeitung, 10 tägige Spontangärung im Edelstahl, Unterstoßen des Maischekuchens durch Luftumwälzung, anschließend biologischer Säureabbau, Reifung im großen Holzfass.
<i>Abfüllung:</i>	Herbst 2018
<i>Filtration:</i>	grobe Filtration (BECO Schicht)
<i>Alkohol:</i>	13,0%vol.
<i>Säure:</i>	5,1 g/l.
<i>Trockenextrakt:</i>	28,1 g/l.
<i>Trinkreife:</i>	2018 - 2022+
<i>Beschreibung:</i>	kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, Nuancen von Weichsel, blättrige Würze, angenehme Fruchtsüße, feine Tannine, frisch fruchtig, dunkelbeeriger Abgang.
<i>Speiseempfehlung:</i>	Speckkrautstrudel mit Paradeiserauc.