



<b>Zweigelt</b>	<b>Reserve</b>
<b>Boden</b>	tiefgründiger toniger Lehm
<b>Ernte</b>	Mitte-Ende Oktober
<b>Zuckergradation</b>	19,5 °KMW
<b>Ertrag</b>	6000 kg
<b>Vinifizierung</b>	Lese, rebeln, 14 Tage Maischegärung bei 28-30°C, mehrmals täglich überfluten, biologischer Säureabbau im Edelstahl, danach Abzug ins Holzfass, 12 Monate Ausbau im großen Holzfass, danach 12 Monate in gebrauchten Barriquefässern
<b>Alkohol</b>	13,0 %vol
<b>Restzucker</b>	trocken
<b>Charakteristik</b>	Zwetschke, dunkle Kirsche und Röstaromen, am Gaumen vollmundig mit reifer, intensiver Frucht und Schokonoten, kräftig mit weichem Tannin, lang anhaltend
<b>Serviertemperatur</b>	15-17 °C
<b>Trinkreife</b>	sofort bis 10 Jahre nach Abfüllung
<b>Speiseempfehlung</b>	würziger, kräftiger Käse - herzhafte Fleischgerichte mit kräftiger Soße oder auch zu saftigem Filetsteak