



Zweigelt **Reserve**

Boden	tiefgründiger toniger Lehm
Ertrag	6000 kg
Vinifizierung	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
Alkohol	13,0 %vol
Restzucker	trocken
Charakteristik	Zwetschke, dunkle Kirsche und Röstaromen, am Gaumen vollmundig mit reifer, intensiver Frucht und Schokonoten, kräftig mit weichem Tannin, lang anhaltend
Serviertemperatur	15-17 °C
Trinkreife	sofort bis 10 Jahre nach Abfüllung
Speiseempfehlung	würziger, kräftiger Käse - herzhafte Fleischgerichte mit kräftiger Soße oder auch zu saftigem Filetsteak