

Zweigelt PUR 2016



Weinbeschreibung

Für den Zweigelt PUR wurde sehr reifes und gesundes Traubenmaterial verarbeitet und im großen Holzfass langsam gereift. Der Weingarten steht auf der Riede Seeberg, einem sehr steinigen Boden und eine sehr sonnige Südlage. Der Name PUR bedeutet, dass der Wein ungeschönt und unfiltriert in die Flasche gekommen ist, lediglich eine minimale Dosis Schwefel ist vor dem Abfüllen dazugekommen. Gesundes Traubenmaterial und die spürbare Mineralik vom Urgestein sind dafür wichtige Voraussetzungen. Der Zweigelt PUR ist ein fruchtiger, sehr dichter Rotwein mit sanften Tanninen und langem Abgang - ein Wein mit viel Lagerpotential. Empfehlen würden wir den Wein zum Essen; er passt z.B. hervorragend zu Wildgerichten oder einem saftigen Steak.

Wein Typ:	Stillwein rot trocken
Alkoholgehalt:	12 %
Restzucker:	2.19 g/l
Säure:	5.3 g/l
Zertifikate:	biologisch, Demeter
Allergene:	Sulfite
Trinktemperatur:	16 - 19 °C
Lagerpotential:	mittel (6 Jahr)

Weinberg

Herkunft:	Österreich, Kamptal, Langenlois
Qualitätsstufe:	Landwein aus Österreich
Lage:	Seeberg
Rebsorte:	Blauer Zweigelt 100 %
Boden:	Glimmerschiefer Amphibolit

Ernte und Ausbau

Ernte:	handgelesen
Gärung:	spontan
Biologischer Säureabbau:	ja
Ausbau:	großes Holzfass