

Zweigelt 2018

Rote Sorten werden nur auf den besten Rieden angebaut. Die Rebstöcke sind zwischen 12 und 25 Jahren alt, wurzeln viel tiefer und erreichen so auf unseren kargen Böden jene Mineral- und Nährstoffe, die erst eine entsprechende Komplexität und Vielschichtigkeit im Wein ermöglichen. Unsere Rotweine werden bevorzugt in Groß- und Barriquefässern ausgebaut.

HERKUNFT	Südsteiermark
BODEN	Ein Ersteindruck des südsteirischen Terroirs von Böden mit Muschelkalk, Lehm, Sand, Kalkmergel und Schiefer
REBSORTE	Zweigelt
AUSBAU	Große gebrauchte Holzfässer
ANALYTISCHE WERTE	Alkohol 12,5% Vol. Säure 5,4 g/l Restzucker 1,9 g/l Enthält Sulfite
CHARAKTERISTIK	Klares Purpur. Aromatisch, rotbeerig. Aromen von Weichseln, reifen Kirschen und einen Hauch vom Himbeere. Würzig, erdig. Sehr saftig-fruchtiger Abgang.
TRINKREIFE	mindestens bis 2024
TRINKTEMPERATUR	14 - 16°C
VERSCHLUSSTYP	Drehverschluss
SPEISEEMPFEHLUNG	Grillerei z.B. gegrillte Hühnerkeulen



STK

Steirische
TERROIR & KLASSIK
WEINGÜTER

