



Zweigelt, 1 Liter, Landwein

Herkunft: Niederösterreich, AUSTRIA

Terroir, Lage: Böden mit hohem Lehmanteil und reich an Humus mit guter

Fähigkeit Wasser zu speichern.

Vinifikation: Die aufgebrochenen Trauben werden in Bottichen fermentiert

und zweimal täglich aufgerührt. Nach 2 Wochen erfolgt das Pressen, anschließend reift der Wein für 7 bis 8 Monate,

teilweise in gebrauchten 1000 Liter Eichenfässern, teilweise im Stahltank. Die Abfüllung erfolgt in der Regel vor der

Ernte des nächstfolgenden Jahrgangs.

Charakteristik: Feinwürzige Nase mit kräftigen Kirscharomen, elegant und fi-

nessenreich, sehr sortentypischer Charakter.







Analytische Daten:

13,0% Alkohol

Restzucker 3,5 g/l - trocken

Säure 5,1 g/l

Enthält Sulfite

