

<b>NAME</b>	<b>Zweigelt</b>
<b>URSPRUNGSBEZEICHNUNG</b>	Zweigelt IGT Weinberg Dolomiten rot
<b>JAHRGANG</b>	<b>2023</b>
<b>TRAUBEN</b>	Zweigelt
<b>ANBAUFLÄCHE</b>	0,6 ha
<b>PFLANZABSTAND</b>	1,6 x 0,8
<b>MEERESHÖHE</b>	700 m/ü.d.M
<b>REBEN /Ha</b>	8.000 Südosthang(steil)
<b>REBERZIEHUNG</b>	Spalier
<b>ANBAUJAHR</b>	2001
<b>WEINBAUFLÄCHE IM ERTRAG</b>	ca.80-90 q/Ha
<b>BODENBESCHAFFENHEIT</b>	Steinig, wenig kalkhaltig, mager, wasserdurchlässig
<b>WEINLESE</b>	Oktober 2023
<b>KELTERUNG</b>	Oktober 2023
<b>VERGÄRUNG</b>	Im Stahltank
<b>REIFE</b>	5 Monate im Stahltank, 1/3 im Holz
<b>ALKOHOLGRADE</b>	13% vol
<b>GESAMTSÄURE</b>	5,8 g/L
<b>GESAMT-TROCKENEXTRAKT</b>	30,5 g/L
<b>REDUZIERENDE ZUCKER</b>	1,5 g/L
<b>CHARAKTERISTIK</b>	Frisch, fruchtig, jugendlicher Charakter, mittlere Struktur
<b>FARBE</b>	Leuchtendes, dunkles Rubinrot
<b>GERUCH</b>	Ausgeprägter Duft an Kirschen und Waldbeeren Röstige, vanillige Aromen durch Lagerung im Eichenfass
<b>GESCHMACK</b>	Frische, dezente Säure, saftig durch die Höhenlage von 700 m, erdig weiche, angenehme Tannine
<b>SPEISEEMPFEHLUNG</b>	Zu gegrilltem hellen und dunklen Fleisch, zu Geräuchertem, zu Rindfleisch und Wild
<b>VERSCHLUSS</b>	100 % Naturkorken