

Zweigelt - Klassik, Biowein

Weinbeschreibung

fruchtige Weichsel im Duft und am Gaumen,
weiche Tannine mit zarter Fruchtwürze

Passend zu

Nudelgerichte, Pilze, Wild, Geflügel, Rindfleisch

Jahrgang:	2017
Traubensorte:	Zweigelt
Lesedatum:	06. Oktober 2017
Lesegradation:	19,0 Grad KMW
Gärung:	Maischegärung, 2 Wochen
Ausbau:	im Edelstahltank
Trinktemperatur:	15 °C
Weindaten:	Natürlicher Alk. 12,5 Vol-%, Restsüße 1,0 g/l trocken Säure 5,9 g/l, freie schwefelige Säure (Sulfit) 29 mg/l, gesamte schwefelige Säure 54 mg/l gesetzliche Sulfithöchstgrenzen (für Biowein) gesamt: 100 mg/l, frei: 50 mg/l

Vegan geeignet: Ja, keine Weinbehandlungsmittel tierischen Ursprungs

Sortenherkunft: Die Sorte Zweigelt ist eine Neuzüchtung der Weinbauschule „Höhere Bundeslehranstalt und Bundesamt für Wein- und Obstbau“ in Klosterneuburg, Österreich, aus dem Jahre 1922 und eine Kreuzung aus St. Laurent u. Blaufränkisch. An der Züchtung hatte Dr. Zweigelt maßgeblichen Anteil, weshalb die Sorte auch nach ihm benannt worden ist.