

## Zweigelt - Klassik, Biowein

### Weinbeschreibung

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

### Passend zu

Nudelgerichte, Pilze, Wild, Geflügel, Rindfleisch

<b>Jahrgang:</b>	2015
<b>Traubensorte:</b>	Zweigelt
<b>Lesedatum:</b>	11. Oktober 2015
<b>Lesegradation:</b>	19,5 Grad KMW
<b>Gärung:</b>	Maischegärung, 2 Wochen
<b>Ausbau:</b>	im Edelstahltank
<b>Trinktemperatur:</b>	15 °C
<b>Weindaten:</b>	Natürlicher Alk. 12,5 Vol-%, Restsüße 1, g/l - trocken Säure 5,5 g/l, freie schwefelige Säure (Sulfit) 21 mg/l, gesamte schwefelige Säure 36 mg/l gesetzliche Sulfit Höchstgrenzen (für Biowein) gesamt: 150 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.