



## *Zweigelt 2017. Bodenständiger Begleiter.*

Die handgelesenen, sorgsam selektierten Biotrauben für diesen Wein wuchsen auf der Parndorfer Platte, deren Böden ideal für die Ansprüche dieser bodenständigen, frühreifenden Sorte Zweigelt sind.

Strahlendes Rubinrot, fruchtig-würzig nach Kirschen und Weichsel, am Gaumen lebhaft mit viel Frucht, dabei schön ausbalanciert. Nachhaltiger Abgang.

Bei 16 bis 18° Trinktemperatur ein vielseitiger Begleiter zu Hausmannskost, Pasta und mehr. Außerdem ein universeller, sortentypischer Tischwein.

*Zusammensetzung:*

100 % Zweigelt, BIO, handgelesen

*Alkohol / Säure / Restzucker:*

12,5 / 5,8 / 1,0

*Vinifikation:*

Spontanvergärung,  
12 Monate Reife im Holzfass

*Lese:*

Angang bis Mitte September 2017

*1. Füllung*

14. Februar 2019

*Haltbarkeit:*

mindestens 6 Jahre

*Formate / Auflage:*

0,75 l / 16.000



AT-BIO-402  
Österreich-Landwirtschaft

*Das Weinjahr 2017 begann mit einem sehr trockenen Winter. Die Niederschläge stellten sich auch im Frühjahr nur spärlich ein. Eine kurze Frostphase Ende April richtete keinen Schaden an, die Blüte erfolgte bereits früher als normal. Generell regnete es öfters, aber sehr wenig, auch im sehr heißen Sommer, der sich bis Ende September hinzog. Ein Wunschjahrgang für Rotwein, wo Qualität und auch Menge passte. Die Top-Rotweine sind grandios, mit 2015 und 2011 vergleichbar. Die Weißweine zeichnen sich durch eine schöne Frucht und angenehme Säure aus.*

ANITA **NITTAUS** HANS