

WEINGUT
NEUMEISTER

Zweigelt 2010

Lagen: Die Weingärten für den Zweigelt befinden sich auf kleinen Einzellagen rund um Straden.

Böden: Sedimentböden aus dem Tertiär: Kalkhaltige, sandige Lehme, Sarmatschotter und Sandstein.

Vinifikation: Gärung und Maischestandzeit 25 Tage, Biologischer Säureabbau, 24 monatige Reifung in gebrauchten 300 Liter Fässern.

Erntedatum: 10. Oktober 2010

| | |
|------------------------|-------------|
| Erntegradation: | 19,5 °KMW |
| | 97 °Oechsle |
| Alkohol: | 13,0 %vol |
| Säure: | 5,3 g/l |
| Restzucker: | 1,1 g/l |

Charakteristik: Rote Ribisl und Weichsel; Wacholder und Hauszwetschken; fleischiger Gaumen mit Schwarzkümmel und Waldbeeren; animierend und süffig.

Erhältlich ab: Oktober 2012

Trinkreife: 2012 - 2018

Speisenbegleitung: Pasta in allen Variationen, dunkles gebratenes und gegrilltes Fleisch, Wildgeflügel, Hauptspeisen mit dunklen Saucen, Wild allgemein.

Speisenbegleitung in der Saziani Stub'n: Knusprig gebratene Perlhuhnbrust mit Artischocke, Melanzani und Butternuss Kürbis

Verschluss: Drehverschluss

Verpackung: 6 x 0,75 l

EAN Nummer: 912001339251 8