

WEINGUT  
NEUMEISTER

## Zweigelt 2006

**Lagen:** Die Weingärten für den Zweigelt befinden sich zum größten Teil in Klausen, der Rest ist verstreut auf kleine Einzellagen rund um Straden.

**Böden:** Kalkhaltige, mittelschwere bzw. kalkfreie schwere Böden aus tertiärem Sediment.

**Vinifikation:** Gärung und Maischestandzeit 14 - 21 Tage, Säureabbau, Reifung erfolgte 12 Monate im zum größten Teil gebrauchten Barrique.

**Erntedatum:** 7. und 8.10. sowie 12. und 13. 10. 2006

<b>Erntegradation:</b>	19,0 °KMW
	94 °Oechsle
<b>Alkohol:</b>	13,0 %vol
<b>Säure:</b>	4,6 g/l
<b>Restzucker:</b>	1,5 g/l

**Charakteristik:** Dunkle Kirschen, Brombeeren; Wacholder und Hauszwetschken; dichter Gaumen mit dunklen Waldbeeren und feinem Nougat; süffige Länge.

**In Verkauf ab:** 1. Jänner 2008

**Trinkreife:** 2008 - 2015

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

**Verpackung:** 6 x 0,75 l

**EAN Nummer:** 912001339121 4