

## ID Zweigelt 2009

---

Rebsorte: 100% Zweigelt  
Lage: Verschiedene Lagen vom Heideboden.  
Boden: Humose Sandböden, teilweise leicht kalkhaltig.  
Alter der Reben: 5 - 20 Jahre  
Weinlese: Selektionierte Handlese vom 17. - 19. 09. 2009  
Weinbereitung: Geschlossene Vergärung im Maischetank.  
Maischestandzeit: 25 Tage  
Ausbau: In gebrauchten Barriques.  
Abgefüllt: 01.03.2011  
Gesamteindruck: Dunkelrot, Duft nach Kirschen und Beeren. Gut strukturiert und voll präsentiert er sich am Gaumen, ausgewogenes Tannin mit schönem Finish.

Empfehlung: Zu hellen und dunklen Fleisch mit dezenter Würzung, oder einfach Zwischendurch in

EAN Codes: 0,75/l Flasche 9120015602776  
6er Karton 9120015602769

Prüfnummer: N 1850/11

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Alkohol: 13,1%vol

Säure: 4,6g/l

Restzucker: 1,0g/0

Mostgewicht: 20,0° KMW

Zuckerfr. Extrakt: 26,1g/l

Relative Dichte: 0,9934

