

# Altenberg Zweigelt 2011

---

Sorte: 100 % Zweigelt  
Lage: Altenberg  
gepflanzt 2005

Ernte: Selektionierte Handlese  
am 16.09.2011

Weinbereitung: Spontane Gärung und Malolaktik in offenen  
Bottichen.  
23 Tage auf der Maische.

Ausbau: 22 Monate im Barrique.

Abgefüllt: 13.09.2013

Gesamt-  
eindruck: Tiefes Rot mit schwarzem Kern; Duft nach  
Herzkirsche, sehr kühle Aromen. Am Gaumen  
kirschfruchtig, unterstützt mit viel Tannin.  
Wuchtiger Typ mit breiten Schultern, Abgang sehr  
lang und kräftig.

Empfehlung: Entenbrust auf Johannisbeer-Balsamicosauce mit  
Schupfnudeln und Rotkraut. Lammnüsschen in  
Kräuterkruste auf Knoblauch-Rosmarinsauce mit  
Herrenkartoffeln.

EAN Codes Flasche 9120015603506  
Karton 9120015603513

Prüfnummer: N 8512/13  
Qualitätsstufe: Qualitätswein  
Alkohol: 13,6. %vol  
Säure: 6,0. g/L  
Restzucker: 001,3. g/L  
Mostgewicht: 21,0. °KMW  
Zuckerfr. Extrakt: 30,2.g/L  
Relative Dichte: 0,9945



---

## Auszeichnungen:

92 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2014	2014
4 Sterne	Vinaria Weinguide 2013/14	2013
90 Punkte	A la Carte Wein-Führer 2014	2013