

Altenberg Zweigelt 2012

Sorte:	100 % Zweigelt	
Lage:	Altenberg gepflanzt 2005	
Ernte:	Selektionierte Handlese am 18.09.2012	
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 29 Tage auf der Maische.	
Ausbau:	22 Monate im Barrique.	
Abgefüllt:	20.11.2014	
Gesamt- eindruck:	Dunkles Rot mit violett-wässrigem Rand. Im Duft nach Kirsche und Holunderbeere, dezente florale Komponente. Am Gaumen sehr straff mit viel feinen Tanninen, guter Säurebogen, im Abgang hart, aber lang. Der maskuline Typ.	
Empfehlung:	Entenbrust auf Johannisbeer-Balsamicosauce mit Schupfnudeln und Rotkraut. Lammnüsschen in Kräuterkruste auf Knoblauch-Rosmarinsauce mit Herrenkartoffeln.	
EAN Codes	Flasche	9120015603841
	Karton	9120015603858
Prüfnummer:	N 11239/14	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,2. %vol	
Säure:	5,4. g/L	
Restzucker:	001,0. g/L	
Mostgewicht:	20,5. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	28,4.g/L	
Relative Dichte:	0,9942	



enthält Sulfite



Auszeichnungen:

93 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2015	2014
17,5 Punkte	Gault Millau 2015	2014
3 Sterne	Vinaria Weinguide 2014/15	2014
91-93 Punkte	Falstaff Weinguide 2014/15	2014