

Altenberg Zweigelt 2013

Sorte:	100 % Zweigelt	
Lage:	Altenberg gepflanzt 2005	
Ernte:	Selektionierte Handlese am 03.10.2013	
Weinbereitung:	Spontane Gärung und Malolaktik in offenen Bottichen. 28 Tage auf der Maische.	
Ausbau:	19 Monate im Barrique.	
Abgefüllt:	19.08.2015	
Gesamt- eindruck:	Dunkles Rot mit schwarzem Kern; Kirschenduft mit würzig floralen Anklängen. Am Gaumen reife Kirschen, etwas Kakao, Holz sehr gut integriert, feine vielschichtige Tannine, saftig und kraftvoll, langer pikanter Abgang mit strukturiertem Nachhall.	
Empfehlung:	Entenbrust auf Johannisbeer-Balsamicosauce mit Schupfnudeln und Rotkraut. Lammnüsschen in Kräuterkruste auf Knoblauch-Rosmarinsauce mit Herrenkartoffeln.	
EAN Codes	Flasche	9120015604305
	Karton	9120015604312
Prüfnummer:	N 8416/15	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,0. %vol	
Säure:	4,7. g/L	
Restzucker:	001,0. g/L	
Mostgewicht:	20,0. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	24,3.g/L	
Relative Dichte:	0,9926	



Auszeichnungen:

92 Punkte	Falstaff Rotweinguide 2016	2015
3 Sterne	Vinaria Weinguide 2015/2016	2015
91-93 Punkte	Falstaff Weinguide 2015/16	2015