

## Neusiedlersee DAC 2013

---

Sorte:	100 % Zweigelt	
Lage:	Verschiedene Lagen vom Heideboden gepflanzt 1991 - 2004 Tiefgründiger, humoser Boden.	
Ernte:	Selektionierte Handlese am 27.09.2013	
Weinbereitung:	Gärung und Malolaktik in Edelstahltanks. 19 Tage auf der Maische.	
Ausbau:	Geschlossene Vergärung im Maischetank.	
Abgefüllt:	27.11.2014	
Gesamteindruck:	Dunkles Rubingranat; violette Reflexe. In der Nase Waldbeere, ein Hauch Orangenesten. Saftig feine Fruchtsüße am Gaumen, Kirsche und Erdbeere. Frisch und animierend; gute Länge; vielseitig einsetzbar.	
Empfehlung:	Zu hellen und dunklen Fleisch mit dezenter Würzung, oder einfach zwischendurch in einer geselligen Runde.	
EAN Codes	Flasche	9120015603902
	Karton	9120015603919
Prüfnummer:	N 9977/14	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	12,4. %vol	
Säure:	5,5. g/L	
Restzucker:	001,0. g/L	
Mostgewicht:	19,0. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	23,2.g/L	
Relative Dichte:	0,9931	



---

### Auszeichnungen:

90 Punkte Falstaff Rotweinguide 2015

2014