

Neusiedlersee DAC 2015

Sorte:	100 % Zweigelt	
Lage:	Verschiedene Lagen vom Heideboden gepflanzt 1991 - 2004 Tiefgründiger, humoser Boden.	
Ernte:	Selektionierte Handlese am 18.09.2015	
Weinbereitung	Spontane Gärung und Malolaktik im Tage auf der Maische.	
Ausbau:	15 Monate im großen Holzfass.	
Abgefüllt:	24.01.2017	
Gesamt- eindruck:	Rot mit dunklen Kern; Krisch- Weichselduft, etwas Erdbeere und Joghurt, Am Gaumen satte Kirschfrucht, feines Tanin, etwas Holz und jugendlich. Wirkt weich und elegant mit straffen Säurebogen. Im Finnish gut balanciert.	
Empfehlung:	Zu hellen und dunklen Fleisch mit dezenter Würzung, oder einfach zwischendurch in einer geselligen Runde.	
EAN Codes	Flasche	9120015604992
	Karton	9120015605005
Prüfnummer:	N 844/17	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,0. %vol	
Säure:	5,0. g/L	
Restzucker:	001,0. g/L	
Mostgewicht:	20,0. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	25,6.g/L	
Relative Dichte:	0,9931	



enthält Sulfite



Auszeichnungen: