

Altenberg Zweigelt 2015

Sorte: 100 % Zweigelt
Lage: Altenberg
gepflanzt 2005

Ernte: Selektionierte Handlese
am 19.09.2015
Weinbereitung: Offene Bottichvergärung.
18 Tage auf der Maische.

Ausbau: 22 Monate im Barrique.
Abgefüllt: 24.08.2017

Gesamteindruck: Tief dunkles Rot; fast schwarz. Saftiger, kräftiger Kirsch-Weichselduft kühleren Ursprungs. Am Gaumen wuchtig, dicht, kräftige aber feine Tannine machen den Wein sehr kompakt, etwas Röstaromen mit einem Wahnsinns Finish und langem Nachhall. Der Wein braucht viel Reifezeit und Luft.

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

EAN Codes Flasche 9150015605531
Karton 9120015605562

Prüfnummer: N 12718/17
Qualitätsstufe: Qualitätswein
Alkohol: 13,4. %vol
Säure: 5,0. g/L
Restzucker: 001,0. g/L
Mostgewicht: 20,5. °KMW
Zuckerfr. Extrakt: 27,9.g/L
Relative Dichte: 0,9937



enthält Sulfite



Auszeichnungen:

93 Punkte	Falstaff Rotwein Guide 2018	2017
17 Punkte	Gault Millau 2018	2017
93 Punkte	A La Carte 2018	2017
3 Sterne	Vinaria Weinduide 2017/2018	2017