

## NEUSIEDLERSEE DAC Zweigelt 2012

---

Sorte:	100 % Zweigelt	
Lage:	Verschiedene Lagen vom Heideboden gepflanzt 1991 - 2004 Tiefgründiger, humoser Boden.	
Ernte:	Selektionierte Handlese am 19.09.2012	
Weinbereitung:	Gärung und Malolaktik in Edelstahltanks. 25 Tage auf der Maische.	
Ausbau:	Geschlossene Vergärung im Maischetank.	
Abgefüllt:	13.09.2013	
Gesamteindruck:	Dunkles Rot mit leicht violetten Rand, die Nase nach Brombeeren, Kirschen, feine herbale Noten. Am Gaumen findet man wiederum Kirschen und dunkle Beeren mit angenehmen Tannin. Straff geführt mit schönem Fokus. Feines Tannin im Abgang.	
Empfehlung:	Zu hellen und dunklen Fleisch mit dezenter Würzung, oder einfach zwischendurch in einer geselligen Runde.	
EAN Codes	Flasche	9120015603605
	Karton	9120015603612
Prüfnummer:	N 8336/13	
Qualitätsstufe:	Qualitätswein	
Alkohol:	13,1. %vol	
Säure:	4,8. g/L	
Restzucker:	001,0. g/L	
Mostgewicht:	20,0. °KMW	
Zuckerfr. Extrakt:	26,9.g/L	
Relative Dichte:	0,9936	



---

### Auszeichnungen: