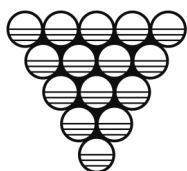


GEBRÜDER
NITTAUS



GOLS AM NEUSIEDLERSEE
BURGENLAND
AUSTRIA



ZWEIGELT HEIDEBODEN - NEUSIEDLERSEE DAC 2024

Rubinrote Wonne, voller Kirschenuss!



HERKUNFT: Österreich, Burgenland, Neusiedlersee DAC

KATEGORIE: Trocken, Rot, Stillwein

REBSORTEN: 100% Zweigelt

WEINBESCHREIBUNG

Gebietstypisch und herkunftsbetont. Ein Bilderbuch Zweigelt aus unserer Region. Kirschfruchtig, charmant mit gutem Trinkfluss. Elegant strukturiert und lang anhaltend. Harmonisch und vielseitig zu kombinieren, etwa zu herzhafter Pasta, Schmorgerichte, dunklem Geflügel oder auch Grilladen vom Schwein.

TERROIR/HERKUNFT

Kalkreiche Schwarzerde, teilweise mit hohem Steinanteil, auf der Ostseite und Westseite (hier mit Schiefer-Einfluss) des Neusiedlersees.

ANBAU

Das ganze Jahr über werden nützliche Pflanzen in jeder zweiten Rebzeile gepflanzt, und zusätzlich wird die gesamte Fläche für 6 Monate im Jahr begrünt. Ein sorgfältiger Rebschnitt und frühe Laubarbeiten gewährleisten, dass die Reben vital bleiben. Eine moderate Entblätterung spielt eine entscheidende Rolle, um die Trauben bis zum Herbst gesund zu erhalten.

VINIFIZIERUNG

Gärung, dreiwöchige Maischestandzeit und biologischer Säureabbau im Edelstahl. Zehnmonatiger Ausbau zur Hälfte in gebrauchten Barriquefässern, zur Hälfte im Edelstahltank.

SPEISEEMPFEHLUNG

Passt gut zu dunklem Fleisch wie Rinderbraten, saftigen Rindersteaks und Schweinesteaks, Wildfleischintöpfen sowie mediterranen Tomatengerichten oder gereiftem Hartkäse wie z.B. reifem Cheddar.



ALKOHOL:	13,0%	FLASCHENGROSSEN:	0,750l
SÄURE:	5,2 g/l	QUALITÄTSSTUFE:	Qualitätswein
RESTZUCKER:	1,3 g/l	VEGETARISCH:	Yes
TRINKTEMPERATUR:	14–16° C	VEGAN:	Yes