

GEBRÜDER
NITNAUS



GOLS AM NEUSIEDLERSEE
BURGENLAND
AUSTRIA



ZWEIGELT LIEBLICH 2025

Genießen Sie die Eleganz der Kirsche.



HERKUNFT: Österreich, Burgenland

KATEGORIE: Lieblich, Rot, Stillwein

REBSORTEN: 100% Zweigelt

WEINBESCHREIBUNG

Einladende Kirscharomen in der Nase, ein reichhaltiger Gaumen mit faszinierenden sauren Kirscharomen, weich und saftig mit zarten Tanninen, und ein Finish, das einen verlockenden Hauch von Süße und Eleganz bietet.

TERROIR/HERKUNFT

Der Boden besteht aus reichhaltiger und äußerst fruchtbarer Schwarzerde, die auf einer Basis von kalkhaltigen Sedimenten ruht. Die oberste Schicht besteht aus Sand, Kies und organischem Material. Chernozem ist bekannt für seinen hohen Humusgehalt und zählt daher zu den fruchtbarsten Böden der Welt.

ANBAU

Sorgsamer Rebschnitt und Laubarbeit sorgen für gesunde Reben und moderaten Ertrag. Teilweise Entblätterung der Traubenzone.

VINIFIZIERUNG

Alkoholische Gärung auf den Schalen für 5 Tage. Anschließend Filtrierung und Kühlung des Weins auf dem gewünschten Zuckergehalt. Sanftes Pressen.

SPEISEEMPFEHLUNG

Kombinieren Sie diesen halbsüßen Wein mit Gerichten wie gebratener Ente in Kirschkasur, Schweinefilet mit Kirschsauce, Käseplatten begleitet von Fruchtmarmeladen, dunklen Schokoladendesserts und sogar würziger asiatischer Küche mit süß-sauren Noten für ein köstliches kulinarisches Erlebnis.



ALKOHOL:	11,0%	FLASCHENGRÖSSEN:	0,750l
SÄURE:	6,1 g/l	QUALITÄTSSTUFE:	Qualitätswein
RESTZUCKER:	21,0 g/l	VEGETARISCH:	Yes
TRINKTEMPERATUR:	6–9° C	VEGAN:	Yes