

GEBRÜDER
NITNAUS



GOLS AM NEUSIEDLERSEE
BURGENLAND
AUSTRIA



NEUSIEDLERSEE DAC - ZWIEGELT 2024

Fruchtig und samtig. Ein Genuss!



HERKUNFT: Österreich, Burgenland

KATEGORIE: Trocken, Rot, Stillwein

REBSORTEN: 100% Blauer Zweigelt

WEINBESCHREIBUNG

Brillantes Rubinrot mit zart violetter Rand. Duftet herrlich nach Kirsche und Himbeer mit einem Hauch Schokominze. Samtig und elegant am Gaumen mit langem, fruchtigem Abgang. Ein echter Schmeichler!

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

Ganzjährige Nützlingsbegrünung in jeder zweiten Rebzeile mit zusätzlicher, vollflächiger Begrünung für 8 Monate im Jahr. Sorgsamer Rebschnitt und Laubarbeit garantieren gesunde Reben und moderaten Ertrag.

VINIFIZIERUNG

Schonender Verarbeitung, kontrollierte Vergärung und Ausbau in Edelstahlbehältern.

SPEISEEMPFEHLUNG

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



ALKOHOL:	12,5%	FLASCHENGRÖSSEN:	0,750l
SÄURE:	5,1 g/l	QUALITÄTSSTUFE:	DAC
RESTZUCKER:	1,7 g/l	VEGETARISCH:	Yes
TRINKTEMPERATUR:	14–16° C	VEGAN:	Yes