



GOLS AM NEUSIEDLERSEE
BURGENLAND
AUSTRIA



ZWEIGELT EXQUISIT 2024



HERKUNFT: Österreich, Burgenland

KATEGORIE: Trocken, Rot, Stillwein

REBSORTEN: 100% Zweigelt

WEINBESCHREIBUNG

Dunkles Rubinrot mit schwarzem Kern und violetten Reflexen. In der Nase rotbeerige Frucht Am Gaumen fein strukturiert, saftig mit frisch-fruchtigem Abgang. Harmonisch, charmant, trinkanimierend und vielseitig einsetzbar.

LAGE

Kalkreiche Schwarzerde in verschiedener Ausprägung, teilweise mit Schotter.

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

Schonender Verarbeitung, kontrollierte Vergärung und Ausbau in Edelstahlbehältern.

SPEISEEMPFEHLUNG

Idela zu Pasta, dunklem Geflügel oder auch Grilladen vom Schwein.

ALKOHOL:

13,0%

SÄURE:

5,1 g/l

RESTZUCKER:

2,0 g/l

TRINKTEMPERATUR:

12–14° C

FLASCHENGRÖSSEN:

0,750l

QUALITÄTSSTUFE:

Qualitätswein

VEGETARISCH:

Yes

VEGAN:

Yes