



GOLS AM NEUSIEDLERSEE
BURGENLAND
AUSTRIA



ZWEIGELT SELECTION 2024



HERKUNFT: Österreich, Burgenland

KATEGORIE: Trocken, Rot, Stillwein

REBSORTEN: 100% Zweigelt

WEINBESCHREIBUNG

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

TERROIR/HERKUNFT

Kalkreiche Schwarzerde in verschiedener Ausprägung, teilweise mit Schotter.

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

Dunkles Fleisch wie Roastbeef, aromatische Rindersteaks oder Schweinesteaks sowie Wildragouts passen hervorragend zu diesem Wein. Auch mediterrane Gerichte mit Tomaten sowie gereifte Hartkäsesorten – etwa ein kräftiger Cheddar – harmonieren ausgezeichnet mit seinem Charakter.

ALKOHOL:

13,0%

0,750l

SÄURE:

5,0 g/l

Qualitätswein

RESTZUCKER:

2,6 g/l

Yes

TRINKTEMPERATUR:

12–19° C

VEGETARISCH:

Yes

VEGAN:

Yes