



Zweigelt 2016. Bodenständiger Begleiter.

Die handgelesenen, sorgsam selektierten Biotrauben für diesen Wein stammen aus bevorzugten Lagen im seenahen Heideboden und auf der Parndorfer Platte, die ideal für die Ansprüche der bodenständigen, frühreifenden Sorte Zweigelt prädestiniert sind.

Strahlendes Rubinrot, fruchtig-würzig nach Kirschen, am Gaumen lebhaft mit viel Frucht, dabei schön ausbalanciert. Nachhaltiger Abgang.

Mit 15° eingeschenkt, spricht bei 16 bis 18° Trinktemperatur ein vielseitiger Begleiter zu Hausmannskost, Pasta und mehr. Außerdem ein universeller, sortentypischer Tischwein.



AT-BIO-402

Zusammensetzung:

100 % Zweigelt, BIO, handgelesen

Alkohol / Säure / Restzucker:

12,5 / 5,8 / 1,2

Vinifikation:

Spontanvergärung,

12 Monate Reife im Holzfass

Lese:

Mitte September 2016

1. Füllung

29. August 2017

Haltbarkeit:

mindestens 6 Jahre

Formate / Auflage:

0,75 l / 6.000

2016 begann sehr schwierig, erbrachte zu guter Letzt aber sehr ordentliche Qualitäten. Den Beginn machte ein katastrophaler Spätfrost, der gebietsweise zu argen Ernteaussfällen führte. Dem folgte ein nasskühler Sommer, der den Winzer durch die stetige Gefahr von Pilzinfektionen immer in Atem hielt. Dafür war die Wasserversorgung der Rebstöcke optimal, sodass die Trauben den Reiferückstand in einem perfekten, fast schon zu heißen September komplett aufholen und zu sehr schöner Qualität ausreifen konnten. Somit gilt für 2016: „Ende gut, alles gut!“

ANITA **NITTAUS** HANS