



Zweigelt 2013. 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:
12,4 / 5,1 / 1,0

Vinifikation:
Spontanvergärung,
11 Monate Reife im Holzfass

Lese:
Mitte September 2013

Füllung
17. November 2014

Haltbarkeit:
mindestens 6 Jahre

Formate / Auflage:
0,75 l / 14.000

2013 war ein Jahr der Extreme, das dank der anhaltenden Schneedecke relativ kühl begann. Das Frühjahr, in dem die Blüte spät einsetzte, zeigte sich feucht bis fast schlagartig eine anhaltende Trocken- und Hitzeperiode begann, die im Hitzerekord von 41°C im September gipfelte. Die Lese erfolgte relativ spät und zog sich bis in den Oktober. Die Weine dieses Jahres sind voll mit schöner Frucht und animierender Säure.

ANITA **NITTAUS** HANS