



Zweigelt 2014. 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:

12,1 / 5,8 / 1,0

Vinifikation:

Spontanvergärung,

12 Monate Reife im Holzfass

Lese:

Mitte September 2014

2. Füllung

13. Jänner 2016

Haltbarkeit:

mindestens 6 Jahre

Formate / Auflage:

0,75 l / 3.000

2014 begann mit einem warmen Frühling, der bis Mai günstige Vorzeichen ahnen ließ. Dann aber setzte sich der Regen durch und brachte teilweise große Oidiumprobleme. Da auch im August und September große Regenmengen fielen, war man als Winzer sehr gefordert was die Traubenselektion betraf. Begrünte Bioweingärten sowie Hanglagen erwiesen sich als vorteilhaft. Die Reife erfolgte langsam, die Zuckergrade blieben niedrig, was insgesamt einen Jahrgang mit weniger Körper, dafür aber mit viel Eleganz, Frucht und Feinheit ergab.

ANITA **NITTAUS** HANS