



Zweigelt 2015. 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:

12,6 / 4,9 / 1,0

Vinifikation:

Spontanvergärung,
12 Monate Reife im Holzfass

Lese:

Mitte September 2015

1. Füllung

29. August 2016

Haltbarkeit:

mindestens 6 Jahre

Formate / Auflage:

0,75 l / 12.000

2015 begann mit einem kühlen, trockenen Frühjahr. Der Austrieb erfolgte ein wenig verspätet. Zur Blüte herrschte ideales Wetter, das in einen der heißesten und sonnenreichsten Sommer jemals (selten von spärlichem Regen unterbrochen) und fantastischen Herbst überging. Das Besondere ist aber, dass dank des späteren Austriebs trotzdem keine „Hitzelese“ nötig war, sondern die Lese in aller Ruhe zur normalen Zeit erfolgen konnte. So haben die Weine neben dem außergewöhnlichen Körper auch Frucht, Säure und Eleganz. Ohne jede Übertreibung ein großes Jahr.

ANITA **NITTAUS** HANS