



BLAUER ZWEIFELT SÜDSTEIERMARK 2010

GEBIETSWEIN

6,6 G/L SÄURE B.A. WS

13,0 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2012-2017+ TRINKREIFE

1,2 G/L RESTZUCKER

20 BIS 35 JAHR ALTE REBEN

SCHRAUB VERSCHLUSS

Klares Bukett mit Aromen von Weichseln und Sauerkirschen mit erdig würzigen Spuren, samtiges Tannin, tabakige Noten, gute Substanz, herzhaft und angenehm harmonisch im Abgang. Dieser klassische Zweigelt ist ein besonders universeller Speisenbegleiter.



Traubensorte

Eine Kreuzung aus Blaufränkisch und St. Laurent, entwickelt an der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt Klosterneuburg, die nach ihrem Züchter Fritz Zweigelt benannt wurde und mittlerweile als die erfolgreichste Rotwein-Neuzüchtung Mitteleuropas anerkannt ist.



Weinlese

Malolaktische Gärung bei 28° Celsius über 12 Tage, Malolaktische Gärung (BSA) im Holzfass, 12 Monate teils im großen Holzfass, teils im gebrauchten 300 lt. Fass gereift.



Boden / Anbaugebiet

Mergel und Braunlehm auf Leithakalk.



Speisenbegleiter

Die besten kulinarischen Freunde dieses Roten sind Grillhuhn, gebratener Truthahn, Kalbsbraten und die gekochten Rindfleisch-Gerichte, die für Österreich so typisch sind.



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage
weingut@gross.at