



BLAUER ZWEIFELT SÜDSTEIERMARK 2013

4,8 G/L SÄURE B.A. WS

12,5 % VOL. ALKOHOL

0,75 L INHALT

2015 – 2020+ TRINKREIFE

1,1 G/L RESTZUCKER

21 BIS 36 JAHR ALTE REBEN

SCHRAUB VERSCHLUSS

Dichtes und zugängliches Bukett mit Aromen von Weichseln und dunklen Beeren mit zart würzigen Spuren, am Gaumen saftig mit samtigen Tannin, saftig, dunkelbeerige Noten, gut gebaut, elegant und harmonisch im gut anhaltenden Abgang. Ein klassischer Zweigelt und universell einsetzbarer Speisenbegleiter.



Traubensorte

Eine Kreuzung aus den beiden bekannten Rebsorten 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

Maischevergärung 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.



Speisebegleiter

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