



WEINGUT HEINRICH HARTL III



Zweigelt

2017

Lage, Weingarten und Boden

Weingarten Satzäcker und Kräutergarten Oberwaltersdorf, Kalkschotterboden. Mitterfeld 4 Tattendorf, Schwemmlandschotterboden

Beschreibung

Rubinrot mit bläulichen Reflexen. Zarter Duft nach Sauerkirschen, Blaubeeren, etwas Schokoauflauf frisch aus dem Rohr und einem Hauch von schwarzen Pfeffer. Der Zweigelt schmeichelt mit seinem zarten Schmelz und den Anklängen von Kirschenkompott. Wieder kommt die Schokonote. Im Abgang hallt die feine Würzigkeit der Spätsommertage im Steinfeld mit.

Speisenbegleitung

Zu Pizza, Aufläufen, Grillgemüse, leichten Speisen, hellem Fleisch. Leicht gekühlt auch gerne zu Fisch!

Serviertemperatur

leicht gekühlt, 14 °C

Haltbarkeit/ Lagerpotential

bis 2020

Erntezeitpunkt

Mitte bis Ende Oktober 2017

Vinifikation

Handlese, gerebelt, teilweise gequetscht, rund 20 % ganze Beeren bei der Maischegärung. Acht bis vierzehn Tage nach Gärbeginn abgepresst, im Stahltank ausgebaut

Säure 5,7 g/l Alkoholgehalt 12,5 % RZ-Gehalt 3,6 g/l