

Zweigelt Reserve 2017



WEINGUT:	JULIANA WIEDER
KELLERMEISTER:	Georg Wieder
HERKUNFT:	Burgenland, Österreich
QUALITÄTSSTUFE:	Qualitätswein
REBSORTEN:	100 % Zweigelt
REBSTÖCKE:	45 Jahre alt
ERNTE:	selektive Handlese
VINIFIKATION:	3 Wochen Maischestandzeit, traditionelle Maischegärung im Holzgärständer, biologischer Säureabbau im Holzfass
AUSBAU:	15 Monate in 500l und 225l Fässern
ALKOHOLGEHALT:	14 % vol.
RESTZUCKER:	1,0 g/l
SÄURE:	5,4 g/l
ALLERGENE:	Sulfite
INHALT:	0,75 l
SERVIERTEMP.:	17°C
TRINKREIFE:	2019 - 2027

ZWEIFELT RESERVE: Mit Jahrgang 2011 erstmals gefüllt, gibt es nun eine Selektion der ältesten Zweigelt-Lagen, der zweitwichtigsten Sorte unseres Betriebes. Während der „kleine Bruder“ Spiegelberg jederzeit verfügbar ist, wird es die Reserve nur in sehr guten Jahrgängen geben.

SENSORIK: rubingranat mit violetten Reflexen; Herzkirschen, reintonige Frucht, Waldbeerkonfit, dezent kräutrig-würzig, saftig und komplex, harmonischer, extraktsüßer Nachhall

EMPFEHLUNG: ein vielseitiger Speisenbegleiter, z.B. zu Rindersteak und Lammkoteletts