

Zweigelt Goldberg

Weinbergslage: Goldberg 60 jährige Reben – reiner Schieferboden!

Rebsorten: Zweigelt Jahrgang: 2009

Weinbaugebiet: Neusiedlersee-Hügelland

Vinifikation: spontane, offene Vergärung im Holzgärständer bei einer

Maischestandzeit von 22 Tagen und einer anschließenden 24-

monatiger Reifung im kleinen Eichenfass.

Charakteristik: Im warmen Klima des Neusiedlersee gereifter, gehaltvoller Zweigelt

mit der Typizität der Rebsorte - mit Struktur und Finesse.

Kurzbeschreibung: Der Zweigelt Goldberg zeigt, was Zweigelt kann. Tiefgang, Struktur

und Charme zugleich. Die alten Reben, der Schieferboden und die biologische Bewirtschaftung sind Garant für einen großen Wein!

Analysewerte

Alkohol: 13,5 %vol Restzucker: 1 gr/l Säure: 4,7 gr/l

Servier-

und Speiseempfehlung: Die ideale Trinktemperatur liegt bei 16-18°C. am besten bei

Kaminfeuer und allein getrunken ©

Flaschenform: Bordeauxflasche

Flaschengröße: 0,75l Verschluss: Kork Kartoninhalt: 6 Flaschen

Vinaria Trophy Sieger!

[&]quot;Um große Dinge im Leben erreichen zu können, genügt es nicht sie zu tun, sondern sie zu träumen, sie nicht zu planen, sondern an sie zu glauben!"