



Zweigelt Goldberg 2011

Kurzbeschreibung: ein großer Wein mit viel Trinkgenuss

Servier-
und Speiseempfehlung: 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!
Die ideale Trinktemperatur liegt bei 16-18°C. am besten bei Kaminfeuer und allein getrunken 😊

Daten zum Zweigelt Goldberg

Weinbergslage: Goldberg
Rebsorten: Zweigelt
Jahrgang: 2011
Weinbaugebiet: Neusiedlersee-Hügelland
Alter der Reben: 60 Jahre
Ertrag: 20 Hl/ ha
Vinifikation: spontane, offene Vergärung im Holzgärfass bei einer Maischestandzeit von 120Tagen
Lagerung: 24-monatiger Reifung im kleinen Eichenfass.
Boden: Reiner Schieferboden

Analysewerte

Alkohol: 13,5 %vol
Restzucker: 1,1 gr/ l
Säure: 5,1 gr/ l
Flaschenform: Burgunderflasche
Flaschengröße: 0,75l
Verschluss: Kork
Kartoninhalt: 6 Flaschen

Prämierungen Vinaria – bester Zweigelt Österreichs !

"Lebe Freude!"