



Zweigelt Goldberg

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: 2012
Weinbaugebiet: Burgenland
Alter der Reben: 65 Jahre
Ertrag: 20 hl/ha
Vinifikation: Spontane, offene Vergärung im Holzgärfass bei einer Maischestandzeit von 120 Tagen.
Lagerung: 24-monatiger Reifung im kleinen Eichenfass.
Boden: Reiner Schieferboden
Status: Bio

Analysewerte

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

Auszeichnung: Vinaria Rotweinguide: bester Zweigelt Österreichs!

"Lebe Freude!"