

# ZWEIGELT BARRIQUE DREI - EICHEN



Drei Eichen bedeutet, die Fässer in denen der Wein ausgebaut und reift, sind drei verschiedene Eichenholzfässer. Ein Drittel franz. Eiche, ein Drittel amerikanische Eiche und ein Drittel österreichische Eiche. Tiefes Rubin, intensiver Duft nach Kirsche und dunklen Beeren, zarte Röstaromen, gut eingebundenes Holz, weich und füllig am Gaumen. Eleganter samtiger Nachklang.

**Alter der Rebstöcke:** 15 - 25 Jahre

**Boden:** klassischer Löss

**Ernte:** Anfang bis Mitte Oktober

**Gärung:** geschlossene Maischegärung bei 30 – 32° C, mit anschließendem biologischen Säureabbau

**Alkohol:** 13,5% vol

**Restzucker:** 1,0g/l

**Säure:** 5,0 ‰

**Trinkreife:** 2013 bis 2025

**Speisenempfehlung:** Bester Begleiter zu Wildspeisen, Rindfleischvariationen und Weichkäsen.

**Optimale Serviertemperatur:** 16 - 18°C

**Verschlussart:** Naturkork

## WINZERHOF FAM. ROSENBERGER

3511 Palt-Göttweig, Lindengasse 23 | Tel.: +43(0)2732-71584 | Fax: 71584+4 | Mobil - Stefan: 0676-6052720  
Mobil - Karl: 0676-3446814 | Mobil - Elisabeth: 0676-6052711 | Mail: [wein@winzerhof-rosenberger.at](mailto:wein@winzerhof-rosenberger.at)

