

ZWEIGELT GÖTTWEIGER BERG JAHRGANG 2017



Ein runder und vollmundiger Zweigelt vom Göttweiger Berg, mit typischen Aromen nach Weichseln und Zwetschken. Sehr fruchtig am Gaumen, angenehme Tannine durch den Ausbau im großen Holz.

Alter der Rebstöcke: 15 – 30 Jahre

Boden: klassischer Löss

Ernte: Mitte September

Gärung: geschlossene Maischegärung bei 30 – 32° C

Mit anschließendem biologischen Säureabbau

Alkohol: 13,0% vol

Restzucker: 2,1g/l

Säure: 5,2‰

Trinkreife: 2019 bis 2029

Speisenempfehlung: Der füllig-fruchtige Zweigelt ist nahezu ein Allrounder als Essbegleiter. Besonders gut schmeckt er zu gebratenem oder gegrilltem Fleisch vom Rind oder Lamm. Und wer gerne würzige Käse isst, ist mit einem Zweigelt gut beraten.

Optimale Serviertemperatur: 16 – 18°C

Verschlussart: Schraubverschluss



WINZERHOF FAM. ROSENBERGER

3511 Furth bei Göttweig, Lindengasse 23 | Tel.: +43(0)2732-71584 | Fax: 71584+4
Mobil - Stefan: 0676-6052720 | Mail: wein@winzerhof-rosenberger.at

