

alexander egermann

Zweigelt Neusiedlersee DAC

Jahrgang	2022
Rebsorte	100% Zweigelt
Boden	Schwarzerde mit hohem Schotteranteil Sand
Alkohol	13,5%
Restzucker	1,2 g/l
Säure	4,9 g/l
Vinifikation	Vergärung bei 28°C im Stahltank, 14 Tage Maischestandzeit, anschließend biologischer Säureabbau im Stahltank
Ausbau	Stahltank
Flaschenfüllung	November 2023
Verschluss	Drehverschluss
Trinktemperatur	16-18 °C
Trinkreife	2023-2028
Beschreibung	satt glänzend rubinrote Farbe; in der Nase zeigt sich die typische Herzkirsche, gepaart mit zarten Himbeer- und Brombeernoten; florale Anklänge von violetten Blüten schwingen ebenso mit, wie Wiesenkräuter und ein feiner Hauch Nougat; am Gaumen präsentiert sich dieser Zweigelt wunderschön saftig mit einem toll animierenden Trinkfluss; auch hier wieder sehr kirschtig und beerig; samtig - weiche Tannine umrahmen den Stoff und laden zum dahinschlemmen ein; im Abgang lange und sehr viel Frucht, unterstützt von einer gewissen Leichtigkeit; macht in jedem Fall Lust auf ein zweites Glas

