

# alexander egermann

## Zweigelt Ried Römerstein

### Neusiedlersee DAC Reserve

Jahrgang	2019
Rebsorte	100% Zweigelt
Boden	Schwarzerde mit hohem Schotteranteil
Alkohol	13,5%
Restzucker	1,0 g/l
Säure	5,3 g/l
Vinifikation	Vergärung bei 28 °C im Stahltank, 14 Tage Maischestandzeit, anschließend biologischer Säureabbau im Stahltank
Ausbau	24 Monate in Barriquefässern
Flaschenfüllung	April 2022
Verschluss	Naturkork
Trinktemperatur	16-18 °C
Trinkreife	2022-2032
Beschreibung	tiefdunkler, fast schwarzer Kern, mit kurzem violetten Rand; in der Nase sehr kompakt, vollreif und ausdrucksstark; konzentrierte dunkle reife Frucht nach Weichsel, Brombeere, Waldbeeren, Zwetschke; zarte Kaffeeröstnote, dunkle Bitterschokolade, Mon Chéri, Nougat, Tabak, Gewürznelken, geräucherter Speck; Am Gaumen sehr dicht und engmaschig; festes, feinkörniges Tanningerüst, mächtiger Körper und dennoch eine schöne Finesse, sehr angenehmer Druck; im Abgang ungemein lange und vielschichtig; ein Zweigelt der Extraklasse mit vielversprechendem Potential für die Zukunft





