

alexander egermann

Zweigelt Ried Römerstein

Neusiedlersee DAC Reserve

Jahrgang	2021
Rebsorte	100% Zweigelt
Boden	Schwarzerde mit hohem Schotteranteil
Alkohol	14%
Restzucker	1,0 g/l
Säure	6,1 g/l
Vinifikation	Vergärung bei 28 °C im Stahltank, 14 Tage Maischestandzeit, anschließend biologischer Säureabbau im Stahltank
Ausbau	24 Monate in Barriquefässern
Flaschenfüllung	Dezember 2023
Verschluss	Naturkork
Trinktemperatur	16-18 °C
Trinkreife	2023-2034



Beschreibung	<p>unser Herzstück aus dem großen Jahrgang 2021; die wenigen, allerbesten Fässer Zweigelt - streng und sorgfältig selektiert, ungefiltert abgefüllt</p> <p>tiefdunkle, fast schwarze Farbe mit ganz kurzem purpurroten Rand; die Nase ungemein vielschichtig und finessenreich nach reifen Brombeeren, Heidelbeeren, eingelegten Zwetschken, zart pfeffrige Würze, Thymian, Rosmarin, grüner Tee, dunkle Edelschokolade; am Gaumen dicht und sehr engmaschig, mit einem eleganten, sanften Druck; perfekt reife Tannine; schöne Extraktsüße, geballte Power mit seidiger Eleganz; hört im Abgang einfach nicht auf zu enden; gekommen um zu bleiben; ein fantastischer, großer Zweigelt, der noch viele viele Jahre Freude bereiten wird</p>
--------------	--

