Zweigelt Ried Römerstein

Neusiedlersee DAC Reserve

Jahrgang	2023
Rebsorte	100% Zweigelt
Boden	Schwarzerde mit hohem Schotteranteil
Alkohol	14%
Restzucker	1,5 g/l
Säure	5,4 g/l
Vinifikation	Vergärung bei 28 °C im Stahltank, 14 Tage Maischestandzeit, anschließend biologischer Säureabbau im Stahltank
Ausbau	24 Monate in Barriquefässern
Flaschenfüllung	Jänner 2026
Verschluss	Naturkork
Trinktemperatur	16-18 °C
Trinkreife	2026-2037
Beschreibung	unser Herzstück aus dem Jahrgang 2023; die allerbesten Zweigelt-Fässer aus einer Parzelle im Römerstein. gefühlvoll vinifiziert, streng selektiert und ungefiltert abgefüllt. tiefdunkles Rubinrot mit violetten Randaufhellungen; in der Nase offenbart sich ein reifer, dunkler, saftiger Beerenmix gepaart mit präzisen Kirschnoten, florale Anklänge, Lavendel, Veilchen, Kamille, etwas Rosmarin, grüner Tee; am Gaumen engmaschig, kompakt, mit einer feinkörnigen Tanninstruktur; super Zug, super balanciert; ganz klare und präzise Frucht; sehr dunkelbeerig; erinnert an Herzkirschen, Brombeeren, Heidelbeeren; es ist einfach enorm viel von allem da; hinten raus sehr lange anhaltend; da wünscht man sich das Glas wird nicht leer. oder besser die Flasche. zum Glück gibt's den auch in der Magnum. Ganz großes Zweigelt-Kino.

