alexander egermann

Zweigelt Ried Römerstein

Neusiedlersee DAC Reserve

Jahrgang	2022
Rebsorte	100% Zweigelt
Boden	Schwarzerde mit hohem Schotteranteil
Alkohol	13,5%
Restzucker	1,0 g/l
Säure	5,7 g/l
Vinifikation	Vergärung bei 28 °C im Stahltank, 14 Tage Maischestandzeit, anschließend biologischer Säureabbau im Stahltank
Ausbau	24 Monate in Barriquefässern
Flaschenfüllung	Dezember 2024
Verschluss	Naturkork
Trinktemperatur	16-18 °C
Trinkreife	2024-2035
Beschreibung	unser Herzstück aus dem Jahrgang 2022; die wenigen, allerbesten Fässer Zweigelt - streng und sorgfältig selektiert, ungefiltert abgefüllt tiefdunkle purpurrote Farbe mit einer ganz kurzen kirschroten Randaufhellung; in der Nase sehr tiefgründig und komplex; lässt zugleich viel Eleganz erahnen; reife dunkle Frucht nach, reifen Kirschen, Heidelbeeren und Zwetschken, Cranberry, etwas Brombeere, schöne Würze, schwarzer Pfeffer, etwas grüner Tee, erdige Anklänge, Steinpilze, Räucherspeck; am Gaumen super kompakt; die samtigen, präsenten Tannine bringen zusammen mit der integrierten Säure eine großartige Spannung; Eleganz gepaart mit Kraft und Finesse ist hier am Start, ein Langstreckenläufer der nicht müde wird; im Abgang sehr ausgewogen, bleibt irrsinnig lange on fire; ein fantastischer, großer Zweigelt, der noch viele Jahre Freude bereiten wird