

grassl  
WEIN UND GUT



## Zweigelt Classic 2016



**DATEN:** 100% Blauer Zweigelt, Qualitätswein trocken  
12,8 vol% alc., 5,3 g/l Säure, 1,8 g/l RZ

**CHARAKTER:** Kräftiger Duft nach Kirschen und blauen Beeren, saftig und dicht am Gaumen, kühl-würzige, dunkelbeerige Frucht im weich ausklingenden Gaumen, feine Tannine.

**SPEISEEMPFEHLUNG:** Universeller Begleiter zu Pasta, zarten Fleisch- und Wildgerichten sowie allen hellen und weichen Käsesorten; optimale Trinktemperatur 16°C

**HERKUNFT:** Weinbaugebiet Carnuntum, 9 bis 45-jährige Reblagen auf gut wasserspeichernden, lehmig-schottrigen Lehmböden in Südostexposition

**HEKTARERTRAG:** 5.000 Flaschen/3.700 Liter

**VINIFIKATION:** Handlese und Selektion in zwei Selektionsschritten Ende September 2016, kontrollierte Vergärung mit natürlichen Hefen in Edelstahlbehältern bei 30°C durch sanftes Überfluten des Tresterhutes, Maischestandzeit 12 bis 16 Tage, anschließend Säureabbau in gebrauchten Barriques und Holzgärständen, Klärung durch schonendes Umziehen und Sedimentation, Reifung bis zur Abfüllung der ersten Tranche im April 2017.

**AM BESTEN BIS:** 2020