



Zweigelt Ried Salzberg Neusiedlersee DAC Reserve 2021

?Art. Nr.: 1554121

Hersteller: Allacher Vinum Pannonia, Gols

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Burgenland

Gebiet (Betriebssitz): Neusiedlersee

Jahrgang: 2021

Rebsorte: Zweigelt

Alkoholgehalt: 14,5 %

Reife: bis 2030

Bodentyp: Am Hang sandiger Boden, der sich am Tag sehr stark erwärmt und die Wärme in der Nacht abgibt. Im unteren und oberen Teil der Lage Salzberg findet man einen sehr schweren Boden.

Vinifizierung/Ausbau: 36 Stunden Kaltmazeration, Vergärung für 12 Tage im Edelstahltank, 16 Tage auf der Maische, Säureabbau in neuen Barriques, nach 10 Wochen abgezogen und gelüftet, nach der Reifezeit in neuen Barriques wurde der Wein gefüllt.

Kategorie: Rotwein

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Geschmack: vielschichtig

Tannin: dicht

Säuregeschmack: Rassig

Säure: 4,5 g

Süße: Trocken

Restzucker: 2,2 g

Bewertung:

Falstaff: 93

Speiseempfehlung:

Rind: Grillen/Braten

Lamm: Geschmort/Gedünstet

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Glasverschluss

Einzelflaschenpreis: € 23.10

Verkostnotiz

Rubinrot, in der Nase dunkle, reife Kirschfrucht mit zarter Schokolade unterlegt, am Gaumen samtig und extrem dicht, dunkle Beeren, harmonisch

