



Zweigelt Selection Neusiedlersee DAC 2022

Art. Nr.: 1620422

Hersteller: Salzl Seewinkelhof, Illmitz

Land: Österreich

Region (Betriebssitz): Burgenland

Gebiet (Betriebssitz): Neusiedlersee

Jahrgang: 2022

Rebsorte: Zweigelt

Alkoholgehalt: 13,5 %

Reife: bis 2030

Bodentyp: Kalkfreie Böden aus lehmigem Sand mit hohem Kiesanteil

Vinifizierung/Ausbau: Traditionelle Maischegärung im Stahltank bei 30 °C, 14 Tage Maischestandzeit, anschließend biologischer Säureabbau, Ausbau im Stahltank.

Kategorie: Rotwein

Qualitätsstufe: DAC

Geschmack: fruchtig

Tannin: sanft

Säuregeschmack: Mild

Säure: 4,5 g

Süße: Trocken

Restzucker: 3,3 g

Bewertung:

A la Carte: 91

Speiseempfehlung:

Rind: Gekocht/Gedämpft

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Drehverschluss

Einzelflaschenpreis: € 9.60

Verkostnotiz

Dunkles Rubingranat, in der Nase Herzkirschnoten, Weichselkompott, frisch und würzig, Waldbeerkonfit, feine florale Nuancen, Hauch Nougat, am Gaumen saftig, elegant, ausgewogen, Kirschröster, Zwetschken, präsenze, weiche geschmeidige Tannine.