



Neusiedlersee DAC 2019

Österreichischer Wein, Neusiedlersee, trocken

Die nach Südosten ausgerichtete Riede Bauernwies hat durch die Länge der Rebzeilen unterschiedliche Boden- und Mikroklimateile. Daher ist unser Weingarten hier in drei Abschnitte geteilt, die dem Zweigelt jeweils unterschiedliche Aromen mitgeben.

Vinifiziert ausschließlich in traditionellen offenen Gärbottichen mit mehrmals täglich schonendem Unterstoßen des Maischekuchens per Hand, 100% biologischer Säureabbau, weitere Reifung für 20 Monate in großen Fässern und gebrauchten Tonneaux.

Speiseempfehlung: gegrilltes Fleisch, österreichisch-ungarische Paprikaküche wie Paprikahendl und Gulasch

Rebsorten:	100% Zweigelt
Alter der Reben:	48 Jahre
Boden:	Paratschernosem- und Tschernosem Böden
Ertrag:	selektive Handlese - 50 hl/ha
Alkohol:	13,0 % Vol.
Gesamtsäure:	5,4 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Trinkreife:	2021 - 2031
Trinktemperatur:	15 - 17°C
Verschlussart:	Schraubverschluß
Staatl. Prüfnummer:	N 21571/21

