



Blauer Zweigelt Pure 2023

Österreichischer Qualitätswein, Burgenland, trocken

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

Vinifiziert ausschließlich in traditionellen offenen Gärbottichen mit mehrmals täglich schonendem Unterstoßen des Maischekuchens per Hand, 100% biologischer Säureabbau, weitere Reifung für 14 bis 20 Monate in großen Holzfässern.

Speiseempfehlung: als Aperitif oder als erfrischendes Glas Wein zwischendurch ohne Speisenbegleitung, Pizza und Pastagerichte, Rotes Fleisch gegrillt.

Rebsorte:	100% Zweigelt
Alter der Reben:	37 Jahre
Boden:	Paratschernosem- und Tschernosem Böden
Ertrag:	selektive Handlese - 55 hl/ha
Alkohol:	13,2 % Vol.
Gesamtsäure:	5,1 g/l
Restzucker:	1,8 g/l
Trinkreife:	2024 - 2034
Trinktemperatur:	14 - 16°C
Verschlussart:	Drehverschluss
Staatl. Prüfnummer:	N 22214/24