

Schmelzer[®]

Zweigelt Reserve, 2015

Sorte: 100%-Zweigelt

Weingebiet: Neusiedlersee, Burgenland

Mikroklima:

Pannonisch: heiße, trockene Sommer, kalte Winter, häufig starker Wind
Der Neusiedlersee gibt unserem Gebiet dieses spezielle Mikroklima.

Weingärten: Haide, Pahlen und Schmalgrund

Boden: Lehm, Kies und auch sandig

Der Zweigelt wächst auf drei Typen von Boden. Wir nehmen die besten Trauben von jedem Weingarten und vereinen sie zu einem vielschichtigen Wein.

Vinification:

Handlese der besten Trauben dieser Sorte, gerebelt, nicht gepresst, sondern es wird nur der Seihmost verwendet, Vergärung auf der Maische, es wird keine Zuchtheife zugefügt sondern nur mit der eigenen Wildhefe der Trauben vergoren, 36 Monate auf der feinen Hefe in kleinen neuen Eichenfässern (225 l), ungeschwefelt und nicht filtriert in die Flasche gefüllt.

Alkohol: 14,5 Vol%

Zucker: 1g/l

Säure: 6,2g/l

Zugesetzter Schwefel: 0

Weinbeschreibung:

Kräftige Tannine, harmonisch eingebundene Holznote, Heidelbeer-Zwetschken-Aromen, ein Hauch von Vanille, dicht, leichte Kakaotöne, langer kräftiger Abgang.

Servierempfehlung:

Mit ca 18°C aus Rotweingläsern

Lagerdauer: 20 Jahre

Speisenempfehlung:

Dunkles Fleisch mit kräftigen Saucen

Wild

Schokolade

Schmelzers Weingut

Familie Georg Schmelzer

7122 Gols - Heideweg 3

Mobil: 0043 (0)699 177 05 166

www.schmelzer.at, wein@schmelzer.at

