

Schmelzer^s

Zweigelt unfiltriert, 2017

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 Schmalergund

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, gerebelt, nicht gepresst, sondern es wird nur der Seihmost verwendet, Vergärung auf der Maische, es wird keine Reinzuchtheife zugefügt sondern nur mit der eigenen Wildhefe der Trauben vergoren, 12 Monate Reife auf der feinen Hefe in großen Akazienfässern (2500 l), ohne Schwefel und nicht filtriert in die Flasche gefüllt.

Alkohol: 13,5 Vol%

Zucker: 1,1 g/l

Säure: 5,8 g/l

Schwefel: 0

Weinbeschreibung:

Dunkle Beeren und Kakao, intensive Weichselfrucht mit Bitterschokolade und Grafit unterlegt, straffes Tannin, feine Säure, samtige Textur, langer gehaltvoller Abgang.

Dieser Wein ist ein wunderbarer Speisenbegleiter zu rotem Fleisch.

Vor dem Öffnen die Flasche drei Mal umdrehen!

Schmelzers Weingut
Familie Georg Schmelzer
7122 Gols - Heideweg 3
Mobil: 0043 (0)699 177 05 166
www.schmelzer.at, wein@schmelzer.at

