

ALEXS

Quality, without compromise

Zweigelt 2015 Pahlen

Territorio: Pahlen, un luogo privilegiato a Heideboden, tra il lago di Neusiedl e la Parndorfer Plateau. Il nome della località deriva dall'ex "Pahlendorf", che fu invaso nel 1529 durante l'assedio ottomano.

Terreno: Terreno sciolto, sabbioso e marrone, intervallato da campi di ghiaia.

Vinificazione: Fermentazione spontanea in vasche d'acciaio a 25-32° C, macerazione per 4 settimane. Invecchiamento in grandi botti di legno giovani per 36 mesi.

Vino: Granata di rubino scuro, nucleo opaco. Naso unico estremamente piccante di ciliegie, cannella, e spezie varie. Al palato con leggere note di ciliegia, cioccolato amaro, cardamomo e piccantezza individuale, succoso con tannino maturo ad una lunghezza molto buona. Scaraffare prima della degustazione.

1,8g/l Zuccheri – 5,3g/l Acidità - 12,5% Alcool

Consigli: Piatti di cacciagione, carne di manzo alla griglia, brasato, risotti e l'accompagnatore perfetto per le grigliate.

Conservazione: con una buona conservazione almeno fino al 2028.

“Il vino rende sinceri, giusti e coraggiosi, impavidi di fronte ai pericoli e alla morte. Il vino fa abbandonare gli uomini alle passioni, li inebria al punto che sembra muoiano in un sogno, ma li rende anche degenerati e superficiali.”