



ZWEIGELT HEIDEBODEN 2017

Territorio: Terreni nell'Heideboden tra il Parndorfer Plateau e il lago di Neusiedl.

Coltivato biologicamente dal 2008.

Terreno: I terreni sono di terra bruni sciolti, intervallati da campi di ghiaia. Isolato su sabbia e ghiaia.

Vinificazione: Raccolto a mano nella seconda settimana di settembre. Fermentazione spontanea in serbatoi di acciaio a 28-33°C e macerazione per 5 settimane. Malolattica e invecchiamento in vasche d'acciaio per 12 mesi, invecchiamento in grandi botti di legno per altri 12 mesi. imbottigliato a novembre 2019.

Vino: Colore rosso rubino scuro, viola delicato. Naso giovane e speziato con amarene, un po' di pane nero speziato e liquirizia. Elegante, quasi in stile francese. Proseguimento succoso con ciliege al palato, speziato e fruttato. Tipico della varietà, elegante e cordiale. Un accattivante Zweigelt della meravigliosa annata 2017, che offre un sacco di piacere nella degustazione! 1,1g/l Zuccheri, 5,1g/l Acidità, 12,0% Alcool

Consigli: Un vero solista! É perfetto anche come accompagnamento con pasta, pizza, arrostiti di carne scura, anatra, piatti a base di funghi, oltre che con vari tipi di formaggi. Temperatura di bevibilità consigliata: da 15 a 16°C

Conservazione: con una buona conservazione fino al 2025 o più a lungo.

„E' il lavoro rende i giorni prosperi, il vino le domeniche felici.“

Charles Pierre Baudelaire