

ZWEIGELT 2016

Vinaria: ★★ PLV

Falstaff: 90 Pkt.

Lage und Boden:

- Krems an der Donau – Thurnerberg – Holzgasse
- Südöstliche Terrasse mit Löss und Donauschotter
- 255m Seehöhe
- Aussetzdatum 1986

Ausbau und Statuswerte:

- 22 Monate im französischen Barrique gelagert (nur 3. Befüllung)
- Mindestens 1 Jahr Flaschenlagerung
- Naturkork
- 1,0 g/l Restzucker
- 13,5 % Vol
- 5,2g/l Säure
- Enthält Sulfite

Klima:

Kombination aus heißem und trockenem pannonischen Klima (O) und kühlerem Kontinentalklima (N). Dadurch kommt es zu Tag-Nachtunterschieden von bis zu 25°C Das fördert die Entstehung aromatischer Weine während die Donau für Luftströmungen sorgt die Frost und Fäulnis vorbeugen.

Jahresmittelwerte Krems:

Ø Temperatur: 9,3°C

Ø Niederschlag: 652mm

Ø Sonnenstunden: 7,8h/Tag

Lagerung und Typizität:

- Ca. 8- 12 °C
- Dunkel (Keller)
- Am besten liegend
- Maximale Lagerdauer 20 Jahre
- Perfekter Allrounder
- Kräftig, fruchtig, intensive Kirsche und Weichsel mit dezenten Barriquenoten

Speisenbegleitung:

Optimale Trinktemperatur: 14 – 18°C

Dunkles und helles Fleisch, Wildgerichte, Braten, Eintöpfe (v.a. Gulasch), Pasta, diverse Käsesorten

