

WIEDESCHITZ

Weingut Wiedeschitz
Langegasse 25, A-7301 Deutschkreutz
T: +43(0)2613 89666
E: office@weingut-wiedeschitz.at
www.weingut-wiedeschitz.at

Gregor 2017 Cuvée No. 11

Sorte: 50% Zweigelt und 50% Blaufränkisch
Jahrgang: 2017
Riede: Hochbaum, Kart, Goldberg
Alter d. Rebstöcke: 32 – 44 Jahre
Boden: schwerer Lehm, sowie tiefgründiger
Mergel, kalkreicher Untergrund
Vinifizierung: Vergärung im Edelstahltank mit
mehrmaligem Überfluten des
Maischehutes. Anschließendender BSA.
Separater Ausbau in gebrauchten
Barriques,
Flaschenfüllung; März 2019
Alkohol: 13,5 %vol
Restzucker: 1 g/L
Säure: 5,7 g/L
Trinkreife: 2019 – 2029, bei optimaler Lagerung
Trinktemperatur: 15°C-18°C
Speisenbegleitung: dunkles Fleisch, Steak
Charakteristik: granatrot mit violetter Schimmer,
dunkle Beeren, zarte Holzwürze,
vielschichtig und finessenreich,
elegantes Tannin im Abgang

