

Weingut Wiedeschitz  
Langegasse 25, A-7301 Deutschkreutz  
T: +43(0)650 90 41 286  
E: office@weingut-wiedeschitz.at  
www.weingut-wiedeschitz.at

## **Zweigelt 2018**

|                     |   |
|---------------------|---|
| Sorte:              | Zweigelt  |
| Jahrgang:           | 2018  |
| Riede:              | Deutschkreutzer Rieden  |
| Alter d. Rebstöcke: | 19 – 45 Jahre   |
| Boden:              | unterschiedliche Böden, schwerer Lehm, sowie tiefgründiger Mergel   |
| Vinifizierung:      | Temperaturgesteuerte Vergärung im Edelstahltank mit mehrmaligem Überfluten des Maischehutes. Anschließender BSA im Tank. Reifung bis zur Füllung auf der Feinhefe |
| Flaschenfüllung:    | Jänner 2020   |
| Alkohol:            | 13,5 %vol   |
| Restzucker:         | 1 g/L   |
| Säure:              | 5,6 g/L   |
| Trinkreife:         | 2020– 2025, bei optimaler Lagerung  |
| Trinktemperatur:    | 15°C-17°C   |
| Speisebegleitung:   | Pasta, Grillereien  |
| Charakteristik:     | rubinrot mit violetter Schimmer, typische Kirschfrucht, zart würzig, samtiger Abgang, elegantes Tannin  |

