



Zweigelt 2018. Unverwechselbarer Universalist.

Die handgelesenen, sorgsam selektierten Biotrauben für diesen Wein wuchsen auf der Parndorfer Platte, deren Böden ideal für die Ansprüche dieser bodenständigen, frühreifenden Sorte Zweigelt sind.

Strahlendes Rubinrot, fruchtig-würzig nach Kirschen und Weichsel, am Gaumen lebhaft mit viel Frucht, dabei schön ausbalanciert. Nachhaltiger Abgang.

Bei 16 bis 18° Trinktemperatur ein vielseitiger Begleiter zu Hausmannskost, Pasta und mehr. Außerdem ein universeller, sortentypischer Tischwein.



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

2018 begann eher verzögert und kühl ehe das Wetter umschlug und ein sehr warmer Frühling folgte. Frühe Blüte - der Trend setzte sich fort - sehr frühe Verfärbung. Heiß, aber dazwischen immer wieder genügend Regen, der interessanterweise von Osten kam (d.h. Leithaberg etwas trockener, Mönchhof und Halbtürn viel feuchter). Extrem früher Erntebeginn (Mitte August). Dichte, stoffige Weine, hohe Reife, aber (zumindest bei biodynamischer Bewirtschaftung) genügend Spannung, Eleganz und keine Überreife. Ein großes Rotweinjahr.

Zusammensetzung:
100 % Zweigelt

Alkohol / Säure / Restzucker:
12,5 / 5,8 / 1,7

Vinifikation:
Spontanvergärung,
12 Monate Reife im
Holzfass

Lese:
Ende August bis
Mitte September 2018

1. Füllung
19. Februar 2020

Haltbarkeit:
mindestens 6 Jahre

Formate / Auflage:
0,75 l / 13.000

ANITA **NITNAUS** HANS