

Allacher



2022 ZWEIFELT

Sorte(n): 100% Zweigelt

Weingarten: -

Alkohol: 13,5%vol

Säure: 4,4 g/l

Restzucker: 2,6 g/l

enthält Sulfite

Beschreibung:

Zweigelt mit geschützter Herkunftsbezeichnung Neusiedlersee DAC. Nur sehr typische, fruchtige und gehaltvolle Weine aus dem Weinbaugebiet Neusiedlersee, dürfen als Neusiedlersee DAC gefüllt werden. Tiefdunkles Rubingranat, opaker Kern, violette Reflexe, reife Kirschfrucht mit schwarzer Beerenfrucht unterlegt, Kraftvoll, stoffig, schokoladige Textur, reife Zwetschken, bleibt haften, ein guter Speisenbegleiter mit Reifepotenzial!

Vinifizierung & Ausbau:

Die Trauben wurden händisch geerntet und gleich sortiert. Nur reife und gesunde Trauben wurden weiter verarbeitet. Die Zweigelt Trauben wurden gerebelt und in einen Edelstahl Maischetank eingefüllt. Nach 2 Tagen Maischestandzeit hat die Vergärung begonnen. Die Maische wurde 4-6 mal täglich untergetaucht. Dadurch wird mehr Farbstoff und Tannin aus den Traubenschalen ausgelaugt. Die Vergärung dauerte 8 Tage. Nach der Vergärung blieb der Wein noch 6 Tage auf der Maische. Anschließend wurde der Zweigelt gepresst und der biologische Säureabbau eingeleitet. Hier wird durch Milchsäurebakterien die raue Äpfelsäure zu milderer Milchsäure umgewandelt. Der Ausbau erfolgte zu 80 % im Edelstahltank und 20 % im gebrauchten Barrique. Vor der Abfüllung im April wurde der Wein wieder zusammen gezogen.

Serviertemperatur: 16-18 °C

Bewertungen:
92/100 Falstaff