

# Allacher



## 2021 RIED GOLSER SALZBERG ZWEIGELT NEUSIEDLERSEE DAC RESERVE

**Sorte(n):** 100% Zweigelt

**Weingarten:** Salzberg

**Alkohol:** 14,5%vol

**Säure:** 4,8 g/l

**Restzucker:** 2,2 g/l

enthält Sulfite

### **Beschreibung:**

Dunkle reife Kirschfrucht in der Nase; am Gaumen sehr samtig und dicht; eleganter, harmonischer Zweigelt mit großer Finesse; saftig und vollmundig im Abgang; Zweigelt von höchster Qualität aus der Top-Lage Salzberg, einer der besten Zweigelt Österreichs.

### **Vinifizierung & Ausbau:**

Die Trauben wurden händisch geerntet und gleich während der Ernte selektioniert. Nur sehr reife und gesunde Trauben von bester Qualität wurden zu unseren Salzberg weiter verarbeitet. Die Trauben der Sorte Zweigelt wurden gerebelt und in einen Edelstahl Maischetank eingefüllt. Nach einer Kaltmazeration von 36 Stunden wurde die Hefe zugefügt und mit der Vergärung begonnen. Die Maische wurde 10-12 mal täglich untergetaucht. Dadurch wird der Wein sehr vollmundig, extraktreich, würzig, gehaltvoll, sehr dunkel und intensiv im Geschmack. Die Vergärung dauerte 12 Tage. Nach der Vergärung blieb der Wein noch 16 Tage auf der Maische. Nur der frei vom Tank abfließende Wein - ohne Pumpe - wird für unseren Salzberg verwendet. Nach zwei Tagen Zeit zum Absetzen wurde der Wein in neue Barrique-Fässer gefüllt und der Säureabbau gestartet. Hier wird durch Milchsäurebakterien die raue Äpfelsäure zu milderer Milchsäure umgewandelt und der Gesamt-Säuregehalt vermindert. Der Wein wird dadurch viel milder und geschmeidiger. Nach 10 Wochen war der biologische Säureabbau beendet und der Wein wurde abgezogen und gelüftet. Nach der Filtration wurden die Barrique-Fässer wieder befüllt. Nach einer Reifezeit in den neuen Barrique-Fässern, wurde der Salzberg in Flaschen gefüllt.

**Serviertemperatur:** 16-18 °C