

Allacher



2023 ZWEIFELT NEUSIEDLERSEE DAC

Sorte(n): 100% Zweigelt

Alkohol: 13,5%vol

Säure: 4,4 g/l

Restzucker: 1,7 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 wurde der Wein wieder zusammengezogen.

Serviertemperatur: 16-18 °C