

ZWEIGELT Classic

Ubicazione: da diverse località intorno a Poysdorf

Terreno: terreno profondo e argilloso

Viti: fino a 48 anni, allevamento di media altezza, circa 4000 ceppi/ettaro;

Vendemmia: Raccolta manuale selezionata ad ottobre

Resa: 40 hl/ha

Vinificazione: fermentazione sul mosto, lavorazione soffice in grandi botti di legno.

Alcool: 13% vol.

Zucchero residuo: 1,6 g/l

Acidità: 4,9 g/l

Caratteristiche: Note di rosso rubino intenso, ciliegia e visciola, delicatamente aspro, armonico, semplicemente classico.

Abbinamenti culinari: può essere utilizzato singolarmente o per rafforzare antipasti o consigliato con stufati o carne rossa

