weninger



Zweigelt im Fluss 2018

Ein Großteil der Horitschoner Böden ist vor 8 Millionen Jahren durch die Bewegung des Frauenbrunnbachs entstanden. Zweigelt im Fluss – wie die Böden ist auch der Wein im Fluss.
Leichtfüßig, fruchtig und filigran tänzelt er auf der Zunge und fließt munter vom Gaumen. Trinkfluss pur!

weninger

Rebsorte	Zweigelt (Rotburger)
Alkohol	11,5%
Allergene	enthält Sulfite, vegan
Herkunft	Horitschon / Mittelburgenland
Klima	Pannonisch mit illyrischen Einflüssen
Lage	Gfanger
Boden	sandiger Lehm mit viel Grobanteil
Alter der Reben	24-29 Jahre
Seehöhe	278 Meter
Anbaumethode	biologisch, biodynamisch nach Demeter- und Respekt-Richtlinien, kontrolliert von Lacon AT-BIO-402
Klon & Unterlage	diverse
Erziehungssystem	Guyot
Pflanzendichte	4000 Stöcke / ha
Ertrag	55 hl / ha
Lese	selektive Handlese / September 2018
Gärung	spontan / ganze Trauben und ganze Beeren gemeinsam vergoren für 6 Tage
Lagerung	12 Monate / natürlicher biologischer Säureabbau
Abfüllung	2000 Flaschen / Juni 2020 / keine Filtration / eigene Abfüllanlage
Trinktemperatur	12-14°C