



HELMUT PREISINGER

b o d e n s t ä n d i g e s



WEINBEZEICHNUNG

DAC Neusiedlersee

JAHRGANG

2015

SORTE

Zweigelt

BESCHREIBUNG

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, in der Nase sehr sortentypische Zwetschken-Kirschfrucht, feine Pfefferwürze, am Gaumen salzig und schwungvoll, vermittelt viel Trinkfreude, rotbeerig und jung, Weichsein im Nachhall

SERVIERTEMPERATUR

12° - 13°C

ERNTE

Handernte mit 18° - 20° KMW

TRAUBENVERARBEITUNG UND VERGÄRUNG

Rebein, Spontangärung im geschlossenen Stahltank mit regelmäßigem Umwälzen der Maische, Maischestandzeit über 4 Wochen, schonendes Abpressen, BSA im unmittelbaren Anschluss und weiterer Ausbau für 9 Monate in 3-5 x gebrauchten Barriques.

ANALYTIK

13,5% alc
1,0 g/l Restzucker
4,6 g/l Säure

89 Pkt. Falstaff

15,5 Pkt. Gault Millau

