

Blauer Zweigelt Barrique #5

Bio 2019

KOSTNOTIZ:

Elegantes, gut gedecktes, jugendliches Rubin mit bläulich-violettem Schimmer; in der Nase zunächst Frucht mit zart toastigem Beiton, der Holzanteil intensiviert sich mit Luft stetig, und schon nach kurzer Zeit kann der röstig-toastige Anteil die Fruchtelemente großteils überdecken; am Gaumen mittlere Maschen, dadurch eher elegante Struktur, zarte Tannine und feine Bitterschokoherbe treten auf, der Fruchtanteil tritt mit Kirschen und Beeren dazu, alle Parameter sind noch nicht vollkommen ineinander verwoben, zeigt jugendliches Gehabe, doch auch deutliche Ressourcen für die Zukunft.

(Quelle: DS Prof.Dr. Walter KUTSCHER, Jänner 2021)

Vinifikation:	14 Monate im großen Holzfass ausgereift
Herkunft:	Ried Dorner/Wagram/Niederösterreich/Österreich
Rebsorte:	Blauer Zweigelt
Ernte:	Oktober 2019
Kategorie:	Qualitätswein
Boden:	tiefgründiger Lössboden
Alkohol:	13% vol.
Gesamtsäure:	4,9 ‰
Restzucker:	1,2 g/l, trocken
Reifepotenzial:	2021 – 2026
Serviervorschlag:	20 °C
Trinkempfehlung:	Wir empfehlen ein großes Burgunder Glas zu verwenden.

