

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.




BARRIQUE # 5

PREMIUM - ZWEIGELT

2016 BIO

Steht für unsere Premium Rotweinkultur aus dem kleinen Eichenfaß.
Trinkspass kombiniert mit Dichte und internationaler Stilistik.

Sorte:	Zweigelt , eine österreichische Züchtung der HBLA Klosterneuburg, HR Dr. Fritz Zweigelt,	
Herkunft:	Ried Dorner aus Fels am Wagram, Wagram, Niederösterreich, Österreich	
Boden:	tiefgründiger Lößboden	
Ernte:	Oktober 2016	
Malolaktik:	temperaturkontrolliert im kleinen Holz	
Ausbau:	Ausbauvariante No 5 = 18 Monate im kleinen Holz (225 lt Barriquefass) , (50% französisches Holz und 50% amerikanisches Holz) heavy toastet,	
Analyse:	Alk: 13 Vol% - Zucker: 6,1 gr/l - Säure: 4 ‰ Säure	
Reifepotential:	2019-2025	
Histamine:	nicht nachweisbar	
Abfüllung:	August 2018	
Önologe:	Peter Reiter – Franz Paschinger	
Beschreibung:	Betörender dunkelbeeriger Duft, ganz zart röstig, etwas Bitterschokolade, auch am Gaumen ein dunkler Beeren-Mix, viel schwarze Kirschen, Weichseln und Holunderbeeren, braucht etwas Zeit und Luft im Glas - oder besser, lassen Sie ihn einige Zeit in einer Karaffe atmen. Gut strukturiert mit kraftvollen Tanninen, seidig und ein wenig samtig, bereits gut integriert, zeigt Schmelz und gewisse Eleganz, ist im recht langen Abgang frisch, saftig und wieder recht fruchtbetont. Einige Monate im Keller tun diesem Wein sicher noch gut. Ein Tipp: Hat Lagerpotential für einige Jahre.	
	<i>(Quelle: Helmut Knall WINE – GUIDE – AUSTRIA)</i>	
Serviertemp:	20° C	
Dekantieren:	0-3h, bereits nach 1 Stunde öffnet sich die Aromawelt	
Glas:	Gönnen Sie dem Wein – und sich - ein größeres (Burgunder) Glas	
Speiseempf.:	Begleitet kraftvolle, auch würzige Fleischgerichte, wie Steak oder Fleisch vom Grill.	
QR Code:		EAN Code Flasche: 9120011728418 EAN Code Karton: 9120011729149

Wir wünschen Ihnen eine Schöne Zeit
Franz Paschinger, Dipl.-HLFL- Ing.



AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft

Familie Paschinger, St. Urbanstr. 3, 3481 Fels am Wagram, Österreich
www.urbanihof.at, weingut@urbanihof.at; T: +43 (2738) 2344, F: 2344-4