



# Wagram

## Zweigelt Classic

### Bio 2020

Jugendliches Farbbild, mittleres Rubin mit Purpurglanz; verstrahlt von Beginn an Fruchtcharme mit reifen Kirschen und Heidelbeeren, dazu feine Amaretto-Würze; präsentiert sich am Gaumen als echter Klassiker, das charmante Fruchtspiel setzt sich hier fort, sanft, zart und samtig kommen Tannine auf, um eine wohltuende Struktur zu unterstützen, fruchtverspielt wird auch der unkomplizierte, doch stets niveauvolle Abgang gestaltet, zeigt Eleganz und Kompetenz mit sortentypischer, jugendlich geprägter Harmonie.

Sorte: wird auch Rotburger genannt, eine Züchtung von Hr. Dr. Fritz Zweigelt aus den Sorten St. Laurent & Blaufränkisch

#### Speiseempfehlung

Ideal zu tomatisierten Pastagerichten.

#### Trinkempfehlung

Serviertemperatur: 17 °C Wenn es sich einrichten lässt, öffnen Sie die Flasche früher, dekantieren. Sie ca. 3 Stunden vorher, oder verwenden Sie ein Venturi-System zum unmittelbaren Ausschlenken. Mit etwas Luft gewinnt dieser Wein enorm an Trinkspaß. Glasempfehlung: Bordeaux-Glas oder Chianti-Glas

#### Alkohol

**13,0% vol.**

#### Analysedaten

**trocken**

1,9 g/l Restzucker

4,7 g/l Säure

#### Rebsorte

Zweigelt

#### Vinifizierung

Ausbau: 14 Monate im großen  
Holzfass ausgereift

#### Herkunft

Wagram, Niederösterreich,  
Österreich

#### Anbau

biologisch

#### Klassifizierung

Qualitätswein

#### Boden

tiefgründiger Lössboden



Allergene  
Enthält Sulfite

FLASCHE

Füllmenge  
**0,750l**

GTIN  
9120011722607

Gewicht leer  
400 g

Höhe  
30 cm

KARTON

Inhalt  
**6 Flaschen**

GTIN  
9120011722669

Abmessungen  
36,0x17,0x25,0 cm

Gewicht (voll)  
8.700 g

PALETTE

Kartons pro Lage  
**21 Kartons**

Palettenart  
EUR-Palette (800x1200x144)

Lagen pro Palette  
4 Lagen

Palettengewicht (voll)  
620 kg

## Bioweingut Urbanihof

