

BLAUER ZWEIGELT 2014

Sorte:	wird auch Rotburger genannt, eine Züchtung von Hr. Dr. Fritz Zweigelt aus den Sorten St. Laurent & Blaufränkisch				
Herkunft:	Verschiedene Lagen aus und rund um Fels am Wagram,				
Boden:	tiefgründiger Löss				
Ernte:	Oktober 2014				
Ausbau:	14 Monate im großen Holzfass ausgereift				
Analyse:	Alkohol: 12,5%Vol – Zucker: 1,7 gr/ltr – Säure: 5,3‰				
Histamine:	nicht nachweisbar				
Önologe:	Peter Reiter – Franz Paschinger				
Reifepotential:	2022, während der Reifung kann sich Weinstein bilden (langsam ausschenken)				
Beschreibung:	Intensiv-fruchtig im Duft, schwarze Kirschen und Weichseln, mit etwas Luft im Glas auch zart nach dunkler Würze und Kaffee. Am Gaumen vollmundig und samtig, mit saftiger Weichselfrucht und feiner Struktur, recht dicht und lang, darf ruhig noch ein gutes Jahr auf der Flasche reifen. <i>(Quelle: Helmut Knall WINE – GUIDE – AUSTRIA)</i>				
Serviertemp.:	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 Ausschenken. Mit etwas Luft gewinnt dieser Wein enorm an Trinkspaß.				
Glas:	Bordeaux-Glas oder Chianti-Glas				
Speiseempf.:	Passt sehr gut zu Pizza und Pasta.				
QR-Code:	 <table style="margin-left: 200px;"> <tr> <td>EAN Code Flasche:</td> <td>9120011728319</td> </tr> <tr> <td>EAN Code Karton:</td> <td>9120011728975</td> </tr> </table>	EAN Code Flasche:	9120011728319	EAN Code Karton:	9120011728975
EAN Code Flasche:	9120011728319				
EAN Code Karton:	9120011728975				

Wir wünschen Ihnen eine „Schöne Zeit“

Franz Paschinger, Dipl.-HLFL- Ing.

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