

BLAUER ZWEIGELT 2016 BIO

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 2016		
Ausbau:	14 Monate im großen Holzfass ausgereift		
Analyse:	Alkohol: 12,5%Vol – Zucker: 3,6 gr/ltr – Säure: 4,4‰		
Histamine:	nicht nachweisbar		
Önologe:	Peter Reiter – Franz Paschinger		
Reifepotential:	2018-2023		
Beschreibung:	<p>Kirschen und Weichseln dominieren im intensiv-fruchtigen Duft. nur im Hintergrund auch zart nach erdiger Würze und einem Hauch Kaffee. Am Gaumen mittelkräftiger Auftritt mit saftiger Weichselfrucht, zart samtig, aber gut strukturiert und mit recht feiner Struktur, eine gelungene Kombination aus moderatem Alkohol und Länge; macht schon jetzt richtig Trinkvergnügen</p> <p style="text-align: right;"><i>(Quelle: Helmut Knall WINE – GUIDE – AUSTRIA)</i></p>		
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 Ausschöpfen. 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:		EAN Code Flasche:	9120011728401
		EAN Code Karton:	9120011729132

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