

# Zweigelt Select

Jahrgang 2023



<b>Rebsorten:</b>	Zweigelt
<b>Weintyp:</b>	Österreichischer Qualitätswein
<b>Ausbau:</b>	trocken
<b>Vinifizierung:</b>	Maischegärung in temperaturgesteuerten Edelstahlgärtanks. Maischestandzeit 14 Tage, biologischer Säureabbau, 12 Monate in französischen Barriques gereift.
<b>Weinbeschreibung:</b>	"Select" - nur die höchste Qualitätsstufe der Zweigelttraube wird für diesen Wein verwendet - dicht und kraftvoll - reift in edlen Barriques zu seiner vollen Harmonie. Tiefdunkles Rubingranat mit violetten Reflexen, in der Nase angenehme dunkelbeerige Weichselnote, am Gaumen feinwürziger Schokoton mit samtigen Kakaoaromen - intensiver langer Abgang, sehr gutes Lagerpotential.
<b>Speiseempfehlung:</b>	Ein vielseitiger Speisebegleiter.
<b>Serviertemperatur:</b>	17°
<b>Analysewerte:</b>	Alkohol: 14 % Vol Säure: 5,0 g/l Restzucker: 2,3 g/l
<b>Anbaugebiet:</b>	Mittelburgenland
<b>Bodentyp:</b>	Schwere Lehm- und Lössböden am Lutzmannsburger Hochplateau
<b>Trinkreife:</b>	1-10 Jahre
<b>Flaschengröße:</b>	0,75 Liter
<b>Verschluss:</b>	Naturkork
<b>Enthält:</b>	Sulfite



ROTWEINGUT  
PRICKLER

BACHGASSE 4, 7361 LUTZMANNBURG  
TEL.: +43 (0)2615/87742, FAX DW: 40  
ROTWEINGUT@PRICKLER.AT

WWW.PRICKLER.AT

„DER WEIN IST UNSERE GROSSE LEIDENSCHAFT.“