



## Pure Zweigelt 2009

Österreichischer Qualitätswein, Neusiedlersee, trocken

Die nach Südosten ausgerichtete Riede Grabenacker hat durch die Länge der Rebzeilen unterschiedliche Boden- und Mikroklimateile. Daher ist unser Weingarten hier in drei Abschnitte geteilt, die dem Zweigelt jeweils unterschiedliche Aromen mitgeben.

*The southeast-facing Cru Grabenacker is divided into 3 parts with own soils and microclimates due to the length of the vineyard. Each of these blocks creates own nuances of our Zweigelt.*

Vinifiziert ausschließlich in traditionellen offenen Gärbottichen mit mehrmals täglich schonendem Unterstossen des Maischekuchens per Hand, 100% biologischer Säureabbau, weitere Reifung für 5 Monate in großen Holzfässern.

*Fermented exclusively in traditional open vats with several daily punch downs of the skin cap by hand, 100% malolactic*

Speiseempfehlung: als Aperitif oder als erfrischendes Glas Wein zwischendurch ohne Speisenbegleitung, Pizza und Pastagerichte, Rotes Fleisch gegrillt.

*Food pairing: as starter or as refreshing glass of red wine without food, Pizza and Pasta dishes, grilled red meat.*

Rebsorten/ <i>variety</i> :	Zweigelt
Reben/ <i>vines</i> :	25 Jahre/ <i>years</i> :
Boden/ <i>soil</i> :	Para- und Tschernosem Böden/ para- and <i>tschernosemic soils</i>
Ertrag/ <i>yield</i> :	selektive Handlese - 50 hl/ha <i>selective manual harvest - 50 hl/ha</i>
Alkohol/ <i>alcohol</i> :	12,5% Vol.
Trinkreife/ <i>maturity</i> :	2010 - 2013
Temperatur/ <i>temperature</i> :	14 - 16°C

AVIN code: AVIN7912448539659

Erzherzog-Friedrichstrasse 19  
7131 Halbtürn, Austria  
tel +43 699 108 149 30

franz@artisanwines.at  
www.artisanwines.at

