



Neusiedlersee DAC 2017

Österreichischer Wein, 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 Aromenanteile mitgeben.

Vinifiziert ausschließlich in traditionellen offenen Gärbottichen mit mehrmals täglich schonendem Unterstossen des Maischekuchens per Hand, 100% biologischer Säureabbau, weitere Reifung für 11 Monate in gebrauchten Barriques und Tonneaux.

Speiseempfehlung: gegrilltes Fleisch, österreichisch-ungarische Paprikaküche wie Paprikahendl und Gulasch

Rebsorten:	100% Zweigelt
Alter der Reben:	45 Jahre
Boden:	Paratschernosem- und Tschernosem Böden
Ertrag:	selektive Handlese - 35 hl/ha
Alkohol:	13,5 % Vol.
Gesamtsäure:	4,9 g/l
Restzucker:	1,0 g/l
Trinkreife:	2017 - 2027
Trinktemperatur:	15 - 17°C
Verschlussart:	Schraubverschluß
Staatl. Prüfnummer:	N 10686/17

