



## Zweigelt

### vom kleinen Eichenfass 2024

Den trinkt jeder gern.

Unser Topseller aus den Holzfässern

**Herkunft** Niederösterreich

**Rebsorte** Zweigelt

**Kategorie** Qualitätswein

**Lage** Ried Haide

**Boden**

Tschernosem aus Löss, lehmiger Schluff, schluffiger Lehm

**Vinifikation**

Selektive Ernte, schonende Verarbeitung, temperaturgeführte 20-tägige Maischegärung im Edelstahltank, anschließender biologischer Säureabbau und Reifung in 500l Eichenfässern bis zur Flaschenfüllung

**Weinbeschreibung**

Tiefdunkle Farbe mit dichten Schlieren, reife Kirschen gepaart mit Hellen Röstaromen, feine Vanilleanklängen, runde Textur und Dörrobst, samtige Tannine, opulente, dichte Struktur mit langanhaltendem Finish

**Besonders passend zur**

typisch österreichischen Küche, die eine Vielzahl an Köstlichkeiten bereithält.

Exklusive Wildgerichte mit Pfirsich und Preiselbeeren wäre ein Vorschlag.



**Alkohol** 13,5 %vol **Säure** 5,6 g/l **Restzucker** 1,3 g/l **Serviervorschlag** 16-18 °C

*Wimberger*

**Weingut Wimberger I** Dorfstraße 15 A-2023 Kleinweikersdorf AUSTRIA

Tel:+43 2953 2380 Mobil: +43664/3981701 e-mail: [rwimberger@aon.at](mailto:rwimberger@aon.at) web: [www.wimberger.cc](http://www.wimberger.cc)