

Horst+Georg



A-7122 Gols, Neubaugasse 29, Tel. 0043-2173/3490, Fax. 0043-2173/20034, info@wein-schmelzer.at

Blauer Zweigelt (Neusiedlersee DAC)

Ernte 2018

Ausbau nach klassischer Art in großen alten Eichenfässern

Lage: Goldberg (Südosthanglage in Gols),

Bodenart: leichtere Braunerde- mit hohem Kiesanteil im Oberboden ((ca. 30-40 cm), im Unterboden tonhaltiger Boden-speichert sehr gut Wasser.

Alter der Anlage (Rebstöcke): 15 Jahre (junge Anlage)

Ertrag: ca. 4500-5000 kg /ha bei 3600 Rebstöcke/ha

Die Ausdünnung erfolgt bei uns bei den Rotweinen in 3 Durchgängen (Die ersten beiden sind die Hauptdurchgänge = meiste Reduzierung)
Der 3. Durchgang wird gemacht, wenn eigentlich die meiste Umfärbung der Trauben schon geschehen ist. Hier entfernt man die Trauben
welche im Reifeprozess zurückgeblieben sind, um wirklich eine gleichmäßige Reife (Qualität) zu ernten (natürlich Handlese).

Alkohol:	13,5 Vol%
Restzucker:	1,9g/l trocken
Säure:	5,0g/l

*sehr dunkelrote (schon fast schwarz-violette) Farbe,
Aromen an Weichsel und Kirschen erinnernd
vollmundig, samtig; schön eingebundenes Tannin.*