

AUSZEICHNUNGEN . AWARDS

89P
Falstaff

89P + Best Buy
Wine Enthusiast

„Ripe berries and cherries vie with each other for attention — this is all about fruit and freshness, with a distinct background of ripeness and generosity. It is easy to like and drink, you never know what you want more: black or red cherry, fruity plum or fresh blueberry“

PFÄFFL
vom HAUS



ZWEIGELT vom HAUS 2015

Tiefes Rubinrot, dunkle, vollreife Kirschen in der Nase, voll und saftig am Gaumen, rund und edel, würzige Noten und sanftes Tannin, kompakter, runder Körper. Ein wunderschöner und sehr vielfältiger Speisenbegleiter. Faszinierend zu Steak, aber genauso perfekt zu Pasta und Pizza, sowie zu diversen Braten und anderen Fleischspezialitäten.

Deep ruby red. Fully ripe, black cherry on the nose. Juicy, full, round fruit and spice on the palate with gentle tannins and a compact, round body. A delicious and versatile food accompaniment. Fascinating with steak, but also perfect with pasta and pizza as well as various roasts and other meat specialties.

REGION . Niederösterreich — Die Region rund um die Bundeshauptstadt Wien ist Österreichs größte Weinbauregion. Löss-Böden, heiße Tage und kühle Nächte.

REGION . Niederösterreich is the region around the capital Vienna and is Austria's largest wine-growing area. Loess soils, hot days and cool nights.

REBSORTE . 100% Zweigelt hat betont fruchtige Aromen: Kirsche und Weichsel, eine Vielzahl von Beeren samt einer diskreten Würze. Die Rebsorte wurde in Österreich gezüchtet und ist die wichtigste Sorte für österreichischen Rotwein.

GRAPE . 100% Zweigelt has pronounced fruit aromas: cherry and sour cherry, a variety of berries plus a discreet spiciness. This grape variety was raised in Austria and remains the most important grape for Austrian red wine.

KELLER . Die Trauben wurden sanft gerebelt und gequetscht und bei 28 °C für 26 Tage im Edelstahltank mit Überflutung und Belüftung vergoren. Die Lagerung erfolgte zu 30% in gebrauchten Barriques und 70% in Edelstahltanks, nach etwa 6 Monaten wurde in Burgunderflaschen abgefüllt.

CELLAR . the grapes have been destemmed and squeezed and must was fermented at 28 C for 26 days in stainless steel tanks with pumping over. Storage has been divided, 30% have been stored in used Barriques the other 70% in stainless steel tanks. After 6 months of storage it was bottled in Burgundy-bottles.

LAND: Österreich
Qualitätswein trocken
TRINKTEMP. 10-12°C
TRINKREIFE 1-3 Jahre

ALKOHOL 12,5 vol%
SÄURE 4,8 g/l
RESTZUCKER 6,3 g/l
Enthält Sulfite

COUNTRY: Austria
Qualitätswein dry
DRINKING TEMP. 10-12°C
DRINKING AGE 1-3 years

ALCOHOL 12,5 vol%
ACIDITY 4,8 g/l
RESIDUAL SUGAR 6,3 g/l
Contains sulfites