



# Wein BESCHREIBUNG

## ZWEIGELT „GIRMER“ RESERVE

Aus unserem ältesten Weingarten mit den ältesten Zweigeltanlagen stammt dieser einzigartige Wein. Im pannonischen Barrique aus dem Girmerswald reift der Zweigelt behutsam für 24 Monate.

Dunkles Rubinrot mit violetter Schimmer im Glas. In der Nase reife Herzkirsche, fruchtsüße Brombeere, dunkle/schwarze Schokolade, frische Vanille, würzig-süße Röstaromatik. Am Gaumen rund, weiche Tannine mit saftiger Säure und langem Abgang.

Ein einzigartiger Zweigelt mit Struktur sowie karibische Aromen und pannonische Präzision, die den Gaumen Samba tanzen lassen.

JAHRGANG	2021
REBSORTE	100% Zweigelt
VINIFIZIERUNG	Vergärung in Edelstahl, biologischer Säureabbau im Barrique
AUSBAU	24 Monate im 225 l Barrique; Das Eichenholz des Barriques stammt aus eigenen Waldbeständen im Girmerswald.
BODEN	schwerer Lehm
FÜLLUNG	Dezember 2023
TRINKBAR	ab sofort bis 2035
ALKOHOL	14,0 % vol
SÄURE	6,2 g/l
RESTZUCKER	1,0 g/l
SERVIERTEMPERATUR	17°C
PRÜFNUMMER	L-N23223/23
ZERTIFIZIERT	Nachhaltig Austria



SUSTAINABLE  
AUSTRIA

