



Zweigelt 2014



Zweigelt zählt zu den traditionsreichsten Rebsorten in Österreich. Auf den schotter- und kalkreichen Böden des Johanneshofs erbringt er Trauben von außerordentlicher Qualität. Dieser Wein wurde überwiegend in großen Eichenfässern ausgebaut. Mit seiner Kraft, seinen angenehmen Tanninen und seiner Geschmackstiefe, ist dieser Zweigelt ein vorzüglicher Speisenbegleiter.

Alter der Rebstöcke	10 - 28 Jahre
Boden	kalkreicher Schwemmlandboden und Schotter
Erziehungsart	Hochkultur (75 cm Stammhöhe)
Lesedatum	10. bis 18. September
Vinifikation	Maischestandzeit zwischen 7 und 12 Tage, Gärtemperatur zwischen 29 °C und 32 °C, im Gärständer vergoren, Lagerung für 12 Monate im großen Holzfass
Lagerfähigkeit	3 bis 5 Jahre ab Lese
Speisenempfehlung	dieser Wein passt vorzüglich zur traditionellen Küche Österreichs, zu Wildspezialitäten aber auch zu Gemüsespeisen und zu mildem Käse
Servicehilfe	Rotweinglas



Alkohol 13 % vol

Säure 4,9 ‰

trocken



AT-BIO-401, Österreichische Landwirtschaft

**JOHANNESHOF
REINISCH**

**Im Weingarten 1, 2523 Tattendorf, Austria
Tel.: +43 (0)2253/814 23, www.j-r.at**