

## **BLAUER ZWEIGELT 2023 BIO**

## rot, Burgenland, QuW, trocken



Rieden: Hutweide-Winkel, Oberzick, Unterjoch Alter der Reben: 23, 38 Jahre Ertrag: 1,4kg/Stock Stelvin Schraubverschluss

Jugendlich leuchtendes Rubin mit Purpurschimmer; in der Nase Kirschfrucht, am Gaumen zartherber Einstieg, schöne Beerenfrucht, Tannin kommt kontinuierlich dazu, samtig-weicher Charakter im Nachhall

> Geerntet im September 2023 mit 18° KMW 13% Alk., 5‰ Säure, 3,7g/l Zucker Serviertemperatur: 18°C passend zu Kalb, Rind, Wild

Rebeln unter CO2 Schutz, Kühlung der Maische, Standzeit, Erwärmen und Hefezusatz, Kontrollierte Gärführung (Heizen und Kühlen) in konischen Edelstahltanks, Belüften, Maischestandzeit 20 Tage, Pressen, Absetzen des Grobtrubes im Tank, Säureabbau im großen Holzfaß, 1 Jahr Lagerung in großen Holzfässern

Weingut Familie
Anita u. Richard GOLDENITS

Obere Hauptstraße 9 A - 7162 TADTEN

Tel. & Fax: 0043(0)2176/3638



## **BLAUER ZWEIGELT 2022 BIO**

## rot, Burgenland, QuW, trocken



Rieden: Hutweide-Winkel, Oberzick, Unterjoch Alter der Reben: 22, 37Jahre Ertrag: 1,4kg/Stock Stelvin Schraubverschluss

Jugendlich leuchtendes Rubin mit Purpurschimmer; in der Nase Kirschfrucht, am Gaumen zartherber Einstieg, schöne Beerenfrucht, Tannin kommt kontinuierlich dazu, samtig-weicher Charakter im Nachhall

> Geerntet im September 2022 mit 19° KMW 13% Alk., 5,4‰ Säure, 2,4g/l Zucker Serviertemperatur: 18°C passend zu Kalb, Rind, Wild

Rebeln unter CO2 Schutz, Kühlung der Maische, Standzeit, Erwärmen und Hefezusatz, Kontrollierte Gärführung (Heizen und Kühlen) in konischen Edelstahltanks, Belüften, Maischestandzeit 20 Tage, Pressen, Absetzen des Grobtrubes im Tank, Säureabbau im großen Holzfaß, 1 Jahr Lagerung in großen Holzfässern

Weingut Familie
Anita u. Richard GOLDENITS

Obere Hauptstraße 9 A - 7162 TADTEN

office@goldenits.com

Tel. & Fax: 0043(0)2176/3638