



Geradlinigkeit



Rebe: Zweigelt

Jahrgang: 2023

Boden: Schwarzerde, Löss

Alkohol: 13,2 %vol

Restzucker: 2,8 g/l

Säure: 4,9 g/l

Qualitätsstufe: QUW

Prüfnummer: N 4536/25

Riede: Sätzen, Feldsatz, Loch

Ernte: 07.10.2023

Ausbau: gr. Holz (5 Mo - Akazie)

Abfüllung: 25.02.2025

Allergene: enthält Sulfite

Trinktemperatur: 14 - 16°C

Glas: schlankes RW Glas

Brennwert: 322 kJ / 77 kcal in 100 ml

Zutaten & Nährwerte:



Trinkreife: 2025-2030 bei optimaler Lagerung

Speisenempfehlung: dunkles Geflügel, Wild, Gebackenes, dunkle kräftige Saucen, Rindfleisch

Beschreibung: Dunkle kirschrote Farbe, glänzend; in der Nase typische Frucht nach reifen Kirschen, dunkle Beeren, Brombeere, saftig-würzig, am Gaumen Bitterschokolade, fruchtig nach Ribisel und Erdbeeren, angenehme Süße, sehr weiche geschmeidige Tannine, im Abgang würzig fruchtig, sehr harmonisch – nichts eckt!

Was ihr über Geradlinigkeit vielleicht noch wissen solltet...

Geradlinigkeit – ein Wein wie der Name schon sagt. Der Zweigelt ist das Pendant zum Grünen Veltliner. Genauso vielseitig☺ Und in der Handhabung auch ziemlich entspannt... Vom Rebschnitt bis hin zur Ernte, von der Entwicklung im Keller bis hin zur Flaschenreife – wenn ich ihn beschreiben soll: einfach „geradlinig“. Seine typischen Noten nach Kirschen und Weichseln zeigt er offen ehrlich und direkt ohne große Umschweife... Eine Rebsorte – ein Charakter an dem man weiß, woran man ist!