KREMSER SANDGRUBE
BLAUER ZWEIGELT

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

fruchtig, samtig, mild
Speisenempfehlung: zur Jause und leichten Fleischspeisen
trocken - 12,5 %vol.

Dunkles Rubinrot mit zartem Violettrand, intensive Kirsch- und Weichselaromatik, runde, weiche Tanninstruktur, langer, fruchtiger Abgang!

Rebsorte:	Blauer Zweigelt
Standort/Boden:	Kremser Sandgrube ist eine der berühmtesten Kremser Lagen, hier herrscht ein leichter sandiger Lehm vor, der vor allem für würzig-fruchtige Veltliner und saftige Zweigelt ideal ist.
Alkohol:	12,5 %vol.
Restzucker:	2 g/l
Säure:	5,2 g/l
Ausbau:	Maischegärung im offenen Bottich bei 20°C, Ausbau klassisch im Stahltank
Verschluss:	Schraubverschluss
Optimale Trinktemperatur:	18 – 20°C
Optimale Trinkreife:	2026 – 2031
Gebinde:	075l
Jahrgang	2023

Weingut Thiery-Weber, Melkerstraße 1, 3495 Rohrendorf, Austria,
t: +43 (0)2732.844.67, f: +43 (0)2732.877.21, office@thiery-weber.at, thiery-weber.at

AT-BIO-302
Österreich-Landwirtschaft

KREMSTAL

TRADITIONSWEINGÜTER ÖSTERREICH