KREMSTAL RESERVE
BLAUER ZWEIGELT

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

würzig, fruchtig, kräftig
Speisenempfehlung: zu gebratenem und geschmortem Fleisch
trocken - 13,5 %vol.

Dunkles Rot mit violettem Rand. Die Nase duftet köstlich nach reifen Weichseln mit dezenten Röstaromen. Am Gaumen rollt der Blaue Zweigelt stoffig und saftig entlang, ist von engmaschiger Struktur mit weichem Tannin. Der Abgang ist voll und lang.

Rebsorte:	Blauer Zweigelt
Standort/Boden:	Eine der Toplagen der Gegend: der Kremser Thurnerberg - steiniger Boden und grober Schotter ergeben mineralische, gehaltvolle Weine.
Alkohol:	13,5 %vol.
Restzucker:	1,8 g/l
Säure:	5,3 g/l
Ausbau:	Vergärung im offenen Bottich bei 16°C bis 18°C, Barriquefasslagerung, unfiltriert abgefüllt
Verschluss:	Naturkork
Optimale Trinktemperatur:	18 – 20°C
Optimale Trinkreife:	2026 – 2032
Gebinde:	075l | 1,5l
Jahrgang	2022

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