KREMSTAL RESERVE
BLAUER ZWEIGELT

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

fruity, smooth, mild
best served with: hearty snack and light meat meals
dry - 12,5 %vol.

Dark ruby red with violet shades, intense fruitiness of hearth ans sour cherries. Soft with compact tannin structure. A wonderfully long and fruity aftertaste.

Rebsorte:	Blauer Zweigelt
Standort/Boden:	The well-known Kremser Sandgrube: Less soils and conglomerate stone store the heat of sunny days and reflect it at night. Light and sandy clay prevail and stand for refreshing & spicy Veltliner or Riesling and juicy & vibrant Zweigelt.
Alkohol:	12,5 %vol.
Restzucker:	2 g/l
Säure:	5,2 g/l
Ausbau:	fermentation in an open top fermenter at about 20° C, maturation in stainless steel-tanks.
Verschluss:	screwcap
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