

WENINGER

ZWEIGELT

Burgenland , Autriche



- Disponibilité** Importation privée
- Millésime** 2016
- Appellation** Burgenland QBA
- Lieu, Lieux-Dits** Horitschon / Mittelburgenl+
- Sols** Argilo-sablonneux
- Altitude Des Vignes** 235 mètres au-dessus du niveau de la mer
- Orientation** Sud
- Cépages** 100% Zweigelt
- Viticulture** Biodynamique certifié Lacon AT-BIO-402
- Palissage** Guyot
- Pi/Hect** 4 000 pi/ha
- HI/Hect** 55 hl/ha
- Vendanges** Manuelle
- Vinification** Fermentation spontanée. Macération de 10 jours. Fermentation malolactique naturelle
- Levures** indigènes
- Élevage** 12 mois en cuves de bois
- Alcool** 12.6% alc./vol.
- Sulfites** 32 mg/l
- Sucre** 1 g/l
- Acidité** 6.3 g/l
- Couleur** Violet
- Dégustation** Fruité, harmonieux, velouté, avec des notes de cerise. Tanins ronds, légère acidité
- Température De Service** 17°C
- Humain** Franz R. Weninger
