



PEPP Zweigelt 2017

Österreichischer Qualitätswein

Origin: Austria, Niederösterreich
Quality grade: Österreichischer Qualitätswein
Site: Vineyard Selection
Site Type: hilly land
Varietal: Zweigelt 100 % | 10 - 30 years
2500 - 4000 plants/ha | 6000 - 7000 liter/ha
Sea Level: 280 - 330 m
Soil: loess | medium | sub soil



Weather / Climate

Climate: continental

Cellar

Harvest: mechanical | beginning/september

Fermentation: selected yeast
steel tank | 2 week(s) | 26 - 26 °C

Maturing: steel tank | 3 month(s)

Time on the Full 1 week(s)

Yeast:

Time on the Fine 2 month(s)

Yeast:

Bottling: beginning/january 2019

Data

Wine Type: Still wine | red | dry

Alcohol: > 12 %

Acid: 5.8 g/l

Residual Sugar: 1 g/l

Allergens: sulfites

Drinking 13 - 15 °C

Temperature:

Aging Potential: small (3 years)

Optimum Drinking 2019 - 2021

Year:

Product Codes

EAN: 900563499773

EAN / carton 6: 9005634997727

Wine Description



„In der Nase Weichselkompott und Walderdbeeren. Fruchtig und verspielt! Weiches Tannin und feine Würze am Gaumen. Es steckt viel Handarbeit in unseren Weinen!“ PEPP Zweigelt fühlt sich gut an – wie samtig, weich und aufregend er ist. Schnell gewinnt man einander lieb. Kirschen, Weichselkompott und würzige Anklänge nach schwarzem Pfeffer sind die ersten Boten dieser wunderbaren Beziehung. Am Gaumen ist der Einfühlsame herrlich balanciert, hat eine gute Struktur und einen schönen mineralischen Touch. Im Abgang zeigt er sich feinwürzig unterlegt, so dass man ihn nicht so schnell vergisst ...