

BLAUER ZWEIFELT SCHIEFERSTEIN 2020

Origin:	Austria, Burgenland
Quality grade:	Österreichischer Qualitätswein
Site:	Selection from south-east vineyards sites
Site Type:	hillside
Varietal:	Blauer Zweigelt 35 - 40 years single guyot 3800 plants/ha 3000 - 4000 liter/ha
Geographical Orientation:	south east
Sea Level:	130 - 150 m
Soil:	primary rock mica schist sandy loam

Cellar

Harvest:	handpicked middle/september
Grape Sorting:	manual
Fermentation:	spontaneous
Malolactic Fermentation:	yes
Sulfur Added:	yes, wine
Mash Fermentation:	destemmed and squashed stainless steel tank 4500 L 3 week(s) temperature control: yes 27 - 30 °C
Fermentation Process:	pump over 2 x day Duration: 14 days
Filter:	unfiltered
Maturing:	60 % large wooden barrel 500 L used barrel 18 month(s) 40 % large wooden barrel 600 L new barrel 18 month(s)
Time on the Full Yeast:	18 month(s)
Bottling:	natural cork beginning/june 2022

Data

Wine Type:	Still wine red dry
Alcohol:	13 %
Acid:	6.7 g/l
Residual Sugar:	1.2 g/l
Certificates:	Sustainable Austria
Allergens:	eggs, sulfites
Drinking Temperature:	16 - 18 °C
Aging Potential:	medium
Optimum Drinking Year:	2023 - 2028

Product Codes

EAN:	234234234234
-------------	--------------



Wine Description

Der Geschmack einer glücklichen Kindheit. Nur für Erwachsene. Nach Omas Dörrobst und köstlichem Kirschenkompott. Nach Zwetschken von Opas Lieblingsbaum. Nach frischen Brombeeren, heimlich stibitzt aus dem Garten der Nachbarin. Nach Wagemut, nach Abenteuer, nach Kribbeln auf der Haut. Das alles in einem Glas.

Winery

Unsere Weingärten sind für uns wie ein großes Orchester. Der achtsame Umgang mit ihnen ist für uns Auftrag. Maß halten, die Balance bewahren und Ehrfurcht behalten. Das soll nicht pathetisch klingen, sondern respektvoll und Sie werden es in unseren Weinen spüren.