

Blauer Zweigelt Schieferstein 2020

Österreichischer Qualitätswein

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)
18 month(s)

Time on the Full

Yeast:
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 16 - 18 °C
Temperature:
Aging Potential: medium
Optimum Drinking 2023 - 2028
Year:

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.