



JOSEF EHMOSER

ZWEIGELT

2016



SORTE:	100% Zweigelt
REGION:	Wagram
LESE:	1. Oktober 2016 Reine Handlese und Selektion im Weingarten
BODEN:	Löss und etwas Braunerde mit Schotter
LAGE:	Hohenberg, Georgenberg
ERTRAG:	45 hl/ha
REIFE:	18°KMW; 90 Öchsle
VERGÄRUNG:	14 Tage bei bis zu 30°C, anschließend biologischer Säureabbau im Tank
AUSBAU:	Im großen Holzfass 12 Monate
ALKOHOL:	13,0 Vol.%
SÄURE:	4,8 g/l
RESTZUCKER:	1,0 g/l
WEINBESCHREIBUNG:	Der Zweigelt ist ein österreichischer Klassiker, der durch den Ausbau und die Lagerung in großen Holzfässern an Tiefe, Komplexität und Struktur gewinnt. Dunkelviolett in der Farbe, mit einem prägnanten Duft nach reifen, roten Beeren und süßlichen Dörraromen, am Gaumen mit viel Saft, Substanz und Würze. Reife, weiche Tannine und seine schmeichelnde, elegante Frucht machen ihn zum vielfach einsetzbaren Speisenbegleiter.
SPEISENEMPFEHLUNG:	Rehkrone, Ochsenwangerl, Rinderfilet, geschmortes Lamm und Gans, Käse

„EIN ÖSTERREICHISCHER KLASSIKER,
MIT PRÄGNANTEM DUFT UND SCHMEICHELNDER FRUCHT.“

WEINGUT JOSEF EHMOSER

TIEFENTHAL 9, 3701 GROSSWEIKERSDORF . AUSTRIA **T**+F +43 (0)2955 704 42 **E** OFFICE@WEINGUT-EHMOSER.AT