

## Röschitz

### Blauer Zweigelt 2009



## 2009 Blauer Zweigelt

Österreichischer Qualitätswein, Niederösterreich, Röschitz

**trocken, dry**

**rot-voilett, saftig-klassische Nase, fein fruchtumspielt, schliffige Eleganz, Weichselaromen, dezente Aromatik nach schwarzem Pfeffer, mittel langer Abgang**

*succulent, classic aromas warpped in delicate fruit, sour cherry, a whiff of black pepper; delicate sicyness, medium length*

**Vinifikation: 6 Tage Maischegärung bei 25°C, Gärung und Lagerung im Edeltank**

*Vinification: 6 days of must fermentation at 25°C, fermentation and storage in stainless steel tank*

**Speiseempfehlung: Wild, Rind, Depreziner**

*Recommended food: game, sausages (depricin)*

**Rebsorte(n) / Grape varietie(s): Blauer Zweigelt**

**Lage(n) / Grand Cru: rund um (around) Röschitz**

**Boden / soil: lehmiger Lössboden; clayey loess-soil**

**Ertrag / yield: 7.000 kg/ha**

**Alkohol / Alcohol: 12,5 % vol.**

**Restzucker / residual sugar: 0,8 g/l**

**Säure / acidity: 4,7 g/l**

**Trinkreife / maturity: 2011 – 2015**

**Trinktemperatur / temperature: 12°C**

**EAN Code: 9005634005040**

