

Selektion

Lauschen 2008



2008 LAUSCHEN

Blauer Zweigelt

Österreichischer Qualitätswein, Niederösterreich, Rösschitz

trocken, dry

Schwarze Kirsche, mit intensivem schwarzen Pfeffer; sehr sauber, fleischig lebhaft, zeitgleich samtig und mürb

Black cherry with intense black pepper character; very clean flavors; fleshy and vibrant, yet tender and mellow

Vinifikation: 10 Tage Maischegärung bei 25°C, Lagerung im gebrauchten Barrique

Vinification: 10 days must fermentation at 25°C, storage in used oak

Speiseempfehlung: würzige Saucen, dunkles Fleisch

Recommended food: spicy sauces, dark meat

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

Lage(n) / Grand Cru: Lauschen

Boden / soil: lehmiger Lössboden; clayey loess-soil

Ertrag / yield: 4.000 kg/ha

Alkohol / Alcohol: 13,5 % vol.

Restzucker / residual sugar: 1,1 g/l

Säure / acidity: 4,7 g/l

Trinkreife / maturity: 2010 – 2020

Trinktemperatur / temperature: 18°C

EAN Code: 9005634005200

