

Zweigelt Exklusiv



Saurüsseln Strahlendes Rubinrot, in der Nase intensiv nach reifen Beeren, dunklen Früchten, und Röstaromen, fruchtig, rund und gehaltvoll am Gaumen, harmonisch und weich mit langem Abgang. Speisempfehlung zu kräftigen Fleisch-und Wildgerichten

Bewertung: Noch nicht bewertet

Preis

Verkaufspreis 9,50 €

3-5 Days



[Frage stellen zum Produkt](#)

Hersteller [Neustifter](#)

Beschreibung

Der gereifte Zweigelt!

LAGE

Die Böden dieser Anlage wurden vor mehreren hundert Jahren als Schweineweide genutzt. Daraus entstand der Riedenname „Saurüsseln“. Die südöstlich ausgerichtete Kessellage hat einen höheren Sandanteil und somit einen leichten Lehm-Lössboden. Die Marke „Saurüsseln“ wurde von den Poysdorfer Winzern wiederentdeckt! Eine der besten Veltlinerlagen ist somit wieder in aller Munde! Auch mineralische und würzige Zweigelt entstammen diesen Weingärten.

AUSBAU

Die reifen Trauben werden gerebelt, 30-35 Tage auf der Maische vergoren und anschließend schonend gepresst. Nach dem BSA lagert der Wein bis zur Abfüllung in neuen großen 2.000 Liter Fässern.

AUSZEICHNUNGEN

Gold NÖ Weinprämierung 2018
Gold Poysdorfer Weinparade 2018
91 Punkte A la Carte Grand Cru Verkostung 2018
Goldmedaille Weinmesse Valtice 2018
Prague Regional Champion Prague Wine Trophy 2018
Prague Gold Prague Wine Trophy 2019
90 Punkte Falstaff Rotweinguide 2020

Jahrgang: 2016

0,75l | 13,5% vol | trocken

Kundenrezensionen

Es gibt noch keine Rezensionen für dieses Produkt.