

SCHIEFERSTEIN Blauer Zweigelt 2017

STIL Zweigelt Schieferstein präsentiert in der Nase eine Vielfalt an dunklen Früchten, Zwetschke, Dörrobst und Brombeeren, unterstrichen von einer zart röstigen Note. Am Gaumen voller Körper, Kirschenkompott und eine mineralisch-pfeffrige Würze. Präzise Tannine, ein kräftiger Körper mit langem Abgang sprechen für das hohe Reifepotenzial des Schieferstein 2017.

HERKUNFT Schieferstein wird durch seine Herkunft geprägt. Der karge Schieferboden an den Südosthängen des Leithagebirges in Donnerskirchen verleiht dem Wein Ausdruck und Struktur.

ENTSTEHUNG Der balancierte Witterungsverlauf 2017 ermöglichte eine besonders hohe Ausreifung der Trauben. Das Ergebnis sind Weine mit ausgeprägten Tanninen, vollreifen Fruchtaromen und Lagerpotenzial.

DATEN 13,5 % vol Alc.; 6,5 g/l Sre.; 1,0 g/l RZ
18 Monate französisches Barrique

