

BLAUER ZWEIFELT Klassik 2015

STIL Der Zweifelt Klassik zeigt bereits in der Nase eine intensive Fruchtausprägung nach dunkelroter Kirsche mit zarter Würze, etwas Weichsel und feinen Kräuteraromen. Am Gaumen präsentiert sich eine reife Kirschfrucht, dezente Zwetschkenoten unterlegt von einer zart-würzigen Komponente. Zweifelt Klassik hat eine volle und kompakte Struktur mit gut integrierten, aber spürbaren Tanninen, einer lebendigen Säurestruktur und ist gut balanciert. Der mittelkräftige Körper beschert mit fruchtigem Abgang eine besondere Trinkfreude.

HERKUNFT Eine Auswahl spezieller Lagen rund um die Weinbaugemeinde Donnerskirchen werden für den klassischen Zweifelt herangezogen. Schiefer und sandiger Lehm spielen bei der Herkunft die Hauptrolle.

ENTSTEHUNG Selektive Lese von Hand Mitte September 2015, Spontane Maischegärung im Edelstahlgärständer, Malolaktische Gärung und 12-monatige Reifung in mehrere Jahre alten Barriques.

DATEN 13,0 % vol Alc.; 5,6 g/l Sre.; 1,0 g/l RZ gebrauchte Barriques

