



Zweigelt Bisamberg-Wien 2019



TERROIR

stammt von unseren Wiener Weingärten, am Fuße des Bisambergs. Geologisch ist der Bisamberg eine Fortsetzung der Flyschzone des Wienerwaldes und besteht größtenteils aus Lössschichten.

Es herrscht kontinentales Klima mit pannonischen Einflüssen. Das Mikroklima des Bisambergs wirkt sich günstig auf die Vegetation sowie Aromabildung aus.

VEGETATIONSVERLAUF 2019

Kühler regenreicher Mai | normaler Blütezeitpunkt |
heißer Sommer mit Niederschlägen | grandioser Herbst |
= sortentypische Weine mit toller Aromatik und Komplexität
dank guter Säurestruktur

WEINBESCHREIBUNG

Wohltuende Balance von Fruchtschmelz, kompakter Struktur und Charme machen ihn zu einem Klassiker. Ein vollmundiger Wein mit Beerenfrucht, wirkt saftig und trinkfreudig mit weichem Tannin.

SPEISEBEGLEITUNG

Fruchtbetonter Klassiker, universeller Speisenbegleiter, passt zudem sehr gut zur mediterranen Küche.

HERKUNFTSBEZEICHNUNG:

Wien

REBSORTE: Zweigelt

QUALITÄTSSTUFE:
Qualitätswein

ALKOHOLGEHALT: 13,0 %vol.

SÄURE: 5,0 g/l

RESTZUCKER: 1,7 g/l

TRINKREIFE: 2021-2025

VERARBEITUNG:

Selektion in mehreren Etappen bis
Ende September, 10 Tage
Maischestandzeit, Vergärung im
Stahltank bei 28-30°C, nach der
Pressung rund 12 Monate im Holzfass
gereift, Abfüllung im April 2021 in
0,75lt. Flaschen mit Schraubverschluss.



Zweigelt Bisamberg-Wien 2019



TERROIR

comes from our Viennese vineyards, at the foot of the hill Bisamberg. Geologically, the Bisamberg is a continuation of the flysch zone of the Vienna Woods (forested highlands in the western part of Vienna) and consists largely of loess layers.

There is a continental climate with Pannonian influences. The microclimate of the Bisamberg has a favorable effect on the vegetation and aroma formation.

VEGETATION COURSE 2019

Cool & rainy May | normal flowering time | hot summer with precipitation | perfect autumn | = typical wines with great aroma and complexity thanks to good acidity

TASTING NOTES

Soothing balance of mellowness of fruit, compact structure and charm make it a classic. A full-bodied wine with berry fruit, juicy and drinkable with soft tannin.

FOOD PAIRING

A fruity classic, universal food companion, also fits very well with the Mediterranean cuisine.

ORIGIN: Vienna

VARIETY: Zweigelt

QUALITY LEVEL:
Quality wine

ALCOHOL CONTENT: 13,0 %vol.

ACIDITY: 5,0 g/l

RESIDUAL SUGAR: 1,7 g/l

DRINKING AGE: 2021-2025

PROCESSING:

Selection of several steps until end of September, 10 days of maceration, controlled fermentation at 28-30°C in stainless steel tanks, after pressing approx. 12 months storage in big barrels, bottling in April 2021 in 0,75lt. bottles with screw-cap.