



### ZWEIGELT, CARNUNTUM 2004

- Herkunft: Stixneusiedl; Rebanlagen 3 – 10 Jahre
- Analyse: Qualitätswein, 13,0 %vol, 4,7 g/l Säure, 1,1 g/l Restzucker
- Charakteristik: Reife Weichsel, rauchig und würzig in der Nase, äußerst stoffig am Gaumen, viel Frucht, schöner Biss, ein kerniger Wein mit zarter Säure.
- Vinifikation: Lese von Hand; Selektion im Weingarten; sorgfältige Nachselektion im Weingut; schonende Verarbeitung; Vergärung im Stahltank bei 28 – 32°C; Maischeumwälzung - Pump over Maischestandzeit 10 bis 14 Tage; Malolaktik und Ausbau in 3 – 5x gebrauchte Barriques. Abfüllung mit Kunststoffkork.