



GERHARD DEIM

Kalvarienberg 8, A-3562 Schönberg am Kamp
www.deim.at

2015 Zweigelt

Niederösterreich

Jahrgang: 2015

Herkunft: Niederösterreich

Rebsorte: Zweigelt

Alkohol: 13,0 % Vol.

Restzucker: 1,2 g/l

Säure: 4,4 g/l

Rieden:

Schönberg Bernthal & Mittelberg Kellerberg
Unsere Zweigelt Reben stehen ausschließlich auf Löss- und Lehmböden, wie Zweigelt es am liebsten mag.

Werden des Weines:

Lese der vollreifen Zweigelt Trauben Anfang bis Mitte Oktober 2015. Offene Maischegärung für etwa 8 Tage bei 25-28°C. Anschließend biologischer Säureabbau und Reifung in gebrauchten kleinen Eichenfässern für etwa 10 Monate.

Weinnotiz:

Typische Zweigeltfrucht nach Kirschen, Weichseln und Waldbeeren. Gut eingebundene Tannine, angenehmer Trinkfluss und dezente Würze am Gaumen machen diesen Wein zu einem tollen Speisebegleiter.

Trinkempfehlung:

ideal bei 16° C.

Hervorragend geeignet als Begleitung zu Pasta, Wild und Fleisch. Harmoniert gut mit kräftigem Fisch, gratiniertem Gemüse und Käse in allen Variationen.

