

sei tiefsinnig

NETZL

NETZL



zweigelt haidacker
austria carnyuntum



Zweigelt Haidacker 2012

Herkunft	Ried Haidacker
Boden	nährreicher Lössboden mit Schottereinschwemmungen
Klima	In der Ried Haidacker steht mit 25 Jahren unsere älteste & beste Zweigeltanlage. Der karge Schotter an der Oberfläche ließ die Reben tief wurzeln und durch den nährreichen Lössboden darunter werden die Reben konstant mit ausreichend Nährstoffen & Wasser versorgt, was zu einer intensiven, saftigen & dunklen Frucht in den Trauben führt. Die begünstigte Süd-süd-ost Lage bedingt eine optimale Sonneneinstrahlung und somit hohe Riefe der Trauben. Die nahe Donau mit ihren kühlen Winden bewahrt aber auch die Frische und Spannung der Traubenfrucht.

Ernte	21. September 2012, selektive Handlese, Großkisten
Selektion	Kontrolle im Weingarten, Granztrauben- und Einzelbeerenselektion im Keller
Gärung	in Holzgärständen bei max. 30 °C mit regelmäßigem Überfluten des Maischekuchens und händischem Unterstoßen
Mazeration	3 Wochen nach der Gärung
BSA	nach der Pressung Malolaktische Gärung in Barriquefässern
Ruhezeit	in neuen Barriquefässern für 20 Monate

Alkohol	14 % Vol
Säure	4,9 g/l
Reifepotential	2014 – 2022+
Aroma	dunkles Rubinrot, in der Nase dunkle frische Kirschfrucht, leicht röstige Anklänge, auch am Gaumen saftige Frucht mit reifer, samtiger Tanninstruktur, Nuancen von Nougat, charmante Extraktsüße, wunderschön langer Abgang

Speiseempfehlung	dunkles Fleisch gebraten mit kräftiger Sauce, würzige Käse oder Sie genießen den Wein für sich selbst alleine
Glaskultur	Bordeauxglas
Trinktemperatur	18 °C