



LANDHAUS PAUL- ZWEIFELT COOL PAUL 2025

Fruchtig und leicht zu trinken –
der coole Zweifelt für gekühlten Genuss.



HERKUNFT: Österreich, Burgenland

KATEGORIE: Trocken, Rot, Stillwein

REBSORTE: 100% Zweifelt

ALKOHOL: 12,0 %

SÄURE: 5,4 g/l

RESTZUCKER: 3,5 g/l

WEINBESCHREIBUNG

Rubingranat mit violetten Reflexen, einladendes Bukett, feiner Fruchtduft mit Anklängen von Kirsche, mittlere Komplexität. Schön antrinkbar, ein leichtfüßiger, unkomplizierter Wein mit gutem Trinkfluss.

TERROIR

Kalkreiche Schwarzerde, teilweise mit hohem Steinanteil, auf der Ostseite und Westseite (hier mit Schiefer-Einfluss) des Neusiedlersees.

ANBAU

Das ganze Jahr über werden nützliche Pflanzen in jeder zweiten Rebzeile gepflanzt, und zusätzlich wird die gesamte Fläche für 6 Monate im Jahr begrünt. Ein sorgfältiger Rebschnitt und frühe Laubarbeiten gewährleisten, dass die Reben vital bleiben. Eine moderate Entblätterung spielt eine entscheidende Rolle, um die Trauben bis zum Herbst gesund zu erhalten.

VINIFIZIERUNG

Schonende Verarbeitung, kontrollierte Vergärung beim kühlen 22° und nur kurze Schalenextraktionszeit.

SPEISEEMPFEHLUNG

Der Wein eignet sich hervorragend als Aperitif und harmonisiert wunderbar mit Pizza, Pasta und Grillgerichten.



NACHHALTIG
AUSTRIA

