

LAND HAUS PAUL



LANDHAUS PAUL - ZWEIGELT SELECTION 2024

Zweigelt – der fruchtige, harmonisch ausgewogene Schatz vom Neusiedler See und aus unserer Region, dem Burgenland.



HERKUNFT: Österreich, Burgenland

ALKOHOL: 13,0 %

KATEGORIE: Trocken, Rot, Stillwein

SÄURE: 5,1 g/l

REBSORTEN: 100% Zweigelt

RESTZUCKER: 2,0 g/l

WEINBESCHREIBUNG

Dunkles Rubinrot mit schwarzem Kern und violetten Reflexen. In der Nase rotbeerige Frucht Am Gaumen fein strukturiert, saftig mit frisch-fruchtigem Abgang. Harmonisch, charmant, trinkanimierend und vielseitig einsetzbar.

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

Schonender Verarbeitung, kontrollierte Vergärung und Ausbau in Edelstahlbehältern.

SPEISEEMPFEHLUNG

Idela zu Pasta, dunklem Geflügel oder auch Grilladen vom Schwein.



NACHHALTIG
AUSTRIA

