

KREMSTAL RESERVE

BLAUER ZWEIGELT

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

*würzig, fruchtig, kräftig
Speisenempfehlung: zu gebratenem und
geschmortem Fleisch
trocken - 13,5 %vol.*

*Dunkles Rot mit violetterm Rand. Die
Nase duftet köstlich nach reifen
Weichseln mit dezenten Röstaromen. Am
Gaumen rollt der Blaue Zweigelt stoffig
und saftig entlang, ist von engmaschiger
Struktur mit weichem Tannin. Der
Abgang ist voll und lang.*

Rebsorte: Blauer Zweigelt

Standort/Boden: Eine der Toplagen der Gegend: der Kremser
Thurnerberg - steiniger Boden und grober
Schotter ergeben mineralische, gehaltvolle
Weine.

Alkohol: 13,5 %vol.

Restzucker: 1,8 g/l

Säure: 5,3 g/l

Ausbau: Vergärung im offenen Bottich bei 16°C bis 18°C,
Barriquefasslagerung, unfiltriert abgefüllt

Verschluss: Naturkork

Optimale Trinktemperatur: 18 – 20°C

Optimale Trinkreife: 2026 – 2032

Gebinde: 075l | 1,5l

Jahrgang 2022

