Neusiedlersee DAC Zweigelt 2023

AT-BIO-402

vegan

Zweigelt ist eine autochthone österreichische Rotweinsorte und heute die bedeutendste von allen. Vor Jahrzehnten war unsere Familie unter den ersten, die diese damals noch ganz junge Rebe in der heutigen Zweigeltmetropole Gols anpflanzten. Wir können daher nicht nur auf viele erfolgreiche Jahrgänge, sondern auch auf reiche Erfahrungen mit diesen Trauben, die uns mittlerweile sehr am Herzen liegen, zurückblicken.

NEUSIEDLERSEE DAC steht für einen Zweigelt wie er hier zuhause ist. Boden, Klima und Erfahrung im Ausbau verbinden sich geradezu beispielhaft zu einem typischen Vertreter seiner Art: Sortentypisch, fruchtig und voller Trinkvergnügen.

NEUSIEDLERSEE
DAC

Kostnotizen

Unser NEUSIEDLERSEE DAC glänzt rotviolett im Glas. Das Bouquet zeigt verspielte Kirscharomatik und am Gaumen ist er feinfruchtig, mild und sehr harmonisch. Einfach ein typischer Vertreter eines Zweigelt aus dem Weinbaugebiet Neusiedlersee.

Speiseempfehlung

Zweigelt trinkt man zu vielen Fleisch- oder Nudelgerichten, Aufläufen, in geruhsamen Momenten und immer wenn man Lust darauf verspürt.

Markant und majestätisch wie der Storch.

Der Storch ist ohne Zweifel das inoffizielle Wappentier des Burgenlands. Störche haben eine eindrucksvolle Gestalt, sowohl in der Luft, als auch am Boden. Recht häufig sieht man sie bei der Weingartenarbeit in der Nähe herumstolzieren um Würmer und Mäuse zu verspeisen. Weil niemandem einfallen würde einem Storch etwas anzutun, zeigen sie mittlerweile recht wenig Scheu und es kann schon passieren, dass ein Exemplar für einige Zeit in unmittelbarer Nähe von Menschen oder Arbeitsmaschinen verweilt.

Lagerpotential

Erreicht die ideale Trinkreife etwa 1-2 Jahre nach der Ernte. Lagerfähigkeit 4-5 Jahre oder mehr.

Details

Trinktemperatur: 17° C, Alkoholgehalt: 12.5 %vol, Zuckergehalt: 2.7 g/L, Säuregehalt: 5.4 g/L,

Sonnenmulde Bioweine - DI Andreas Schreiner - Goldbergstraße 2, 7122 Gols Österreich/Austria - www.sonnenmulde.at - weingut@sonnenmulde.at