

ZWEIGELT STOCKWERK 2018 BIO



Geyerhof, Fam. Maier, Kremstal

GESCHMACK

Süße	gering	● ● ● ● ●	hoch
Säure	gering	● ● ● ● ●	hoch
Körper	schlank	● ● ● ● ●	voll
Reife	jugendlich	● ● ● ● ●	voll gereift
Intensität	verhalten	● ● ● ● ●	ausgeprägt
Mineralität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Holzeinsatz	kein Holz	● ● ● ● ●	sehr viel Holz
Komplexität	gering	● ● ● ● ●	hoch
Länge	kurz	● ● ● ● ●	sehr lang

AROMEN

Rote Johannisbeere
Rote Kirsche
Himbeere
Blaue Pflaume
Zimt
Wacholderbeere
Schwarzer Pfeffer

ANLASS

Abend mit Freunden

LAGERN & SERVIEREN

2020 bis 2028
14 bis 16°C
Universalglas

STIL

leicht
milde Säure
sanftes Tannin
trocken

WEINBAU

Rebsorten

Zweigelt

WEINBEREITUNG

