

ZWEIGELT STOCKWERK 2019

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

auf der Terrasse
Abend mit Freunden

LAGERN & SERVIEREN

2021 bis 2029
14 bis 16°C
Universalglas

STIL

leicht
milde Säure
sanftes Tannin
trocken



WEINBAU

Rebsorten

Zweigelt

WEINBEREITUNG

Gärung

spontane Gärung
Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel
minimale Zugabe von
Schwefel

Ausbau

Biolog. Säureabbau

durchgeführt
großes gebrauchtes
Holzfass

Lagerung

BEWERTUNG

einfach genießen

89/100