



WEINGUT GEORG PREISINGER



## Zweigelt Heideboden 2012

samtig – fruchtbetont - regional

**Der absolut gebietstypische Wein, der die Seele der Region perfekt zum Ausdruck bringt.**

Sorten:	100% Zweigelt
Riede:	Pahlen, Edelgrund
Ernte:	September 2012, handgelesen in Kleinkisten, Vorselektion im Weingarten, Nachsortieren im Weingut
Gärung:	Spontangärung bei 28 bis 30°C in Edelstahltanks
Malolaktik:	Spontaner biologischer Säureabbau in gebrauchten Barriques
Mazeration:	18 Tage nach Gärende bei 22°C
Lagerung:	12 Monate in gebrauchten Barriques
Ertrag:	4500l/ha
Alkohol:	13,0 % vol
Trinktemperatur:	16 bis 18°Celsius
Empfehlung:	Passt perfekt zu Kalbfleisch, Wild, Lamm, fleischigem Fisch, Hartkäse, Schafkäse und Pilzen oder auch mal ein Glas am Abend ;-)
Auszeichnung:	Jg. 2010: 89 Punkte (Falstaff)

Unsere Premium Etiketten von Nikolaus Eberstaller wurden beim weltweit bedeutendsten Designwettbewerb mit dem **red dot design award** ausgezeichnet.