

Prometheus No. 20 2018

Rebsorte: Zweigelt (Rotburger)

Lage: Igelsee

Böden: warmer, sandiger, kalkhaltiger Lehmboden

Vinifikation: auslese der reifen Trauben, Vergärung im Edelstahltank mit zarter Überflutung des Maischekuchens, anschließender biologischer Säureabbau und einjährige Lagerung.

Erntedatum: Mitte September

Erntegradation: 18 ° KMW

Alkohol: 13,5 %vol

Säure: 5,1 g/l

Restzucker: 3,5 g/l

Trinkreife: lagerfähig



Beschreibung:

Dieser Wein besticht mit seiner rubinroten Farbe, seinem kräftigen und harmonischen Körper und seiner feinen Tanninstruktur den Gaumen. Das Aroma von diesem hervorragenden Wein erinnert an reife Weichseln.

Speisenbegleitung: passend zu Steaks, Rindsschnitzel oder scharf angebratenen Hühner oder Schweinefleisch

Verschluss: Drehverschluss

Qualitätskennzeichnung: geprüfter Qualitätswein LN 06601/20

Produktion: aus zertifizierter nachhaltiger Landwirtschaft „nachhaltig Austria“ LFBIS 4533950