



IBY

BURGENLAND



HORITSCHON

Zweigelt Classic 2018

Wein:	Zweigelt Classic
Jahrgang:	2018
Region:	Burgenland
Ort:	Horitschon
Sorte:	Zweigelt
Lage:	Gfanger
Alter der Reben:	3-18 Jahre
Bodentyp:	Pseudogley/Braunerde
Seehöhe:	250-270m
Lesezeitpunkt:	Ende September
Ertrag/Stock:	9-10 Trauben

Vinifizierung und Ausbau: Handverlesen, eigene Hefe-Selektion, gekühlte Gärung, 5-7 Tage
Maischestand, Malolaktik im Holz 4-6 Monate auf der Feinhefe, im großen Holz und kleinen gebrauchten Eichenfass für min. 12 Monate gelagert

Trinkreife: 2018 – 2025, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung: 16-18 °C

Speisenempfehlung: Pizza, Pasta, Fleischgerichte aller Art

Analytische Werte: Alkohol: 13,0 % vol
Restzucker: 1,0 g/l
Säure: 5,3 g/l
Trockenextrakt: 28,9 g/l

Füllung: August 2019 Menge: 34.000 Fl.

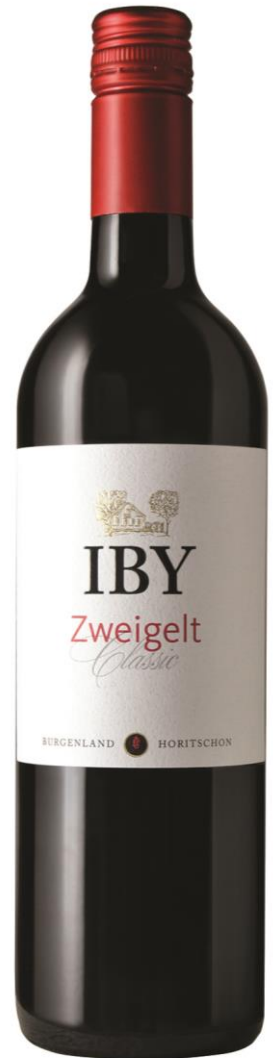
EAN-Code: Flasche: 912001851768 8 Karton: 912001851769 5

Weinbeschreibung:

Kräftiges Rubingranat mit Purpurreflexen, dichter Kern mit violetter Rand, ansprechende Nase mit jugendlichen Fruchtaromen sowie sortentypischer Kirschfrucht, dezent würzige Anklänge im Nachhall. Trocken mit milder Säure, sehr weichen Tanninen, fülligem Körper. Der Abgang ist weich, harmonisch und von überzeugender Länge.

Eleganter fruchtiger Zweigelt mit Spannung und Finesse, traditionell ausgebaut, guter Speisenbegleiter.

*Genussvolle Momente mit diesem einzigartigen Wein wünscht Familie Iby
Ihre BioWinzer Anton Markus & Eva Maria Iby*



IBY Rotweingut GmbH.

A- 7312 Horitschon, Am Blaufränkischweg 3
tel +43 2610/422 92, fax +43 2610/422 92 90
weingut@iby.at, www.iby.at

ATU 61687669



AT-Landwirtschaft