



IBY[®]
organic

HORITSCHON  BURGENLAND

... wir lieben Blaufränkisch!

Zweigelt Classic

| | |
|---------------------------|--|
| Wein: | Zweigelt Classic |
| Jahrgang: | 2022 |
| Region: | Burgenland |
| Ort: | Horitschon |
| Sorte: | Zweigelt |
| Lage: | Gfanger |
| Alter der Reben: | 3-18 Jahre |
| Bodentyp: | Pseudogley/Braunerde |
| Seehöhe: | 250-270m |
| Lesezeitpunkt: | Mitte 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: | 2023-2030, 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: 5,2 g/l Trockenextrakt: 27,6 g/l |
| Füllung: | September 2023 |



Weinbeschreibung:

Kräftiges Rubingranat mit Purpurreflexen, dichter Kern mit violetterm 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
+43 261042292 +43 664 920 1478
ATU 61687669, weingut@iby.at
www.iby.at

