

KREMSEER SANDGRUBE

BLAUER ZWEIGELT

handverlesen & nachhaltig bewirtschaftet

*fruchtig, samtig, mild
Speisenempfehlung: zur Jause und
leichten Fleischspeisen
trocken - 12,5 %vol.*

*Dunkles Rubinrot mit zartem Violettrand,
intensive Kirsch- und Weichselaromatik,
runde, weiche Tanninstruktur, langer,
fruchtiger Abgang!*

Rebsorte: Blauer Zweigelt

Standort/Boden: Kremser Sandgrube ist eine der berühmtesten Kremser Lagen, hier herrscht ein leichter sandiger Lehm vor, der vor allem für würzig-fruchtige Veltliner und saftige Zweigelt ideal ist.

Alkohol: 12,5 %vol.

Restzucker: 1,2 g/l

Säure: 4,9 g/l

Ausbau: Maischegärung im offenen Bottich bei 20°C,
Ausbau klassisch im Stahltank

Verschluss: Schraubverschluss

Optimale Trinktemperatur: 18 – 20°C

Optimale Trinkreife: 2023 – 2028

Gebinde: 0,75l

Jahrgang 2020

