



WEINGUT MAGLOCK-NAGEL STRASS



Weindatenblatt

ZWEIGELT LAMMBERG

2017 Barrique

Sorte:	Zweigelt
Ried:	Lammborg
Gebiet:	Kamptal
Alkoholgehalt:	13,3 % vol
Restzucker:	2,1 g/l
Säure:	4,9 g/l
Lese:	27.9.2016 mit 18,5° KMW
	Handlese
Vergärung:	25°C
	10 Tage auf der Maische
Ausbau:	9 Monate im Barriquefass

Weinbeschreibung:

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe. Feine Gewürzanklänge, zarte Röstaromen. Reife Zwetschken, elegante Tannine, feine Holzwürze im Nachhall.

Lage und Boden:

Der Lammborg ist eine kleine Riede die in östlicher Richtung an den Gaisberg angelehnt ist. Sonneneinstrahlung ab den frühen Morgenstunden sorgen für gute Bodenerwärmung. Löss-Lehmschichten prägen die Lage.

Speisenempfehlung:

Wildgerichte, Rindfleisch, Käse