



SILBERBERG

ZWEIGELT RESERVE 2015

Reserve: Cuveé der 6 besten Fässer eines Jahrgangs.

Rebsorte: Blauer Zweigelt

Lage: Gemeinde Leutschach, Südsteiermark

Boden: kalkreicher, sandiger Lehm, Schotter

Vinifikation: Maischevergärung nach 10% saignéé (Saftabzug), Lagerung über 24 Monate in neuem kleinem Holz (300l).

Charakteristik: Zunächst feinkörnige Würze, dann Beeren und Kirschen, Anklänge von Heidelbeeren; warme Frucht mit viel reifem Gerbstoff, mittlere Länge, Ecken und Kanten, braucht noch Flaschenreife, nichts für Warmduscher.

(Wolfgang Wachter, vinaria)

Alkohol: 13,5 %vol., **Restzucker:** 1,1 g/l, **Säure:** 5,6 g/l

Speisenempfehlung: Zu Wild, Steaks und anderen Gerichten mit kräftigen Reizen.



Steiermärkische Landesweingüter
A-8430 Leibnitz, Silberberg 1, Austria
Tel.: +43 (0) 3452 / 82339-45, Fax: - 17
www.silberberg.at, weinkeller@silberberg.at

