

# JATSCHKA

---



## ZWEIGELT RESERVE

Ausdrucksstarker Zweigelt und dennoch mild und kirschtig.

- Kostnotiz:** Tiefes Purpurrot mit violetten Rändern, im Duft eine Verbindung aus Zwetschke-Süßkirsche, umwogen von Süßholznoten, geschmeidiger Körper, Erinnerungen an Weichsel-Waldbeeren, ansprechend samtiges Tannin, voller typischer Abgang.
- Speisenbegleiter:** Ideal zu Rind und Wild, egal ob gebraten oder geschmort.
- Trinktemperatur:** 16 - 18 C°
- Potential:** 5-8 Jahre
- Herkunft:** Stetten ~ Weinviertel ~ Niederösterreich ~ Österreich

---

Unser Zweigelt Reserve, stammt aus dem Weingarten „Hinterm Haus“. Hier beginnt die Riede Hundsleiten. Eine sonnige Südwest-Lage auf Sandstein-Flysch. Die hohe Laubwand absorbiert die Sonnenstrahlen und sorgt so für höchste Reife.

---

- Handarbeit:** In den Gärten, mit viel Handarbeit und Geschick begleiten wir unsere Rebstöcke durch das Jahr. Vom Winterschnitt über die Laubarbeit bis hin zur Ernte, stehen wir an ihrer Seite. Wichtig für uns sind auch eine Vielfalt an Begrünungspflanzen(Gräser und Kräuter) und Bäume die den Boden durchwurzeln und als Lebensraum für viele Nützlinge dienen.
- Lesezeitpunkt:** 29. September 2016
- Vinifikation:** Weingarten selektionieren wir mit einem eingespielten Team die besten Trauben. Zuhause im Weingut werden Sie mit Hilfe modernster Technik gerebelt und in großen Bottichen vergoren. Sanftes unterstoßen des Maischekuchen fördert die Farbe und Aroma-Ausbeute. Nach dem Abpressen folgen der biologische Säureabbau im Stahltank und darauf die Lagerung in gebrauchten kleinen Holzfässern. 10 Monate später wird in Flaschen abgefüllt.
- Analyse:** Alkohol 13,5% vol.  
Restzucker 2,6 g/l  
Säure 4,9 g/l

WEINGUT JATSCHKA  
Hauptstraße 47 - 2100 Stetten - Österreich

WWW.JATSCHKA.COM