

ZAHEL



Wiener Gemischter Satz DAC 2023

Dieser klassische Wiener Gemischte Satz spiegelt wie kein anderer das Wiener Terroir wieder. Er verweint Typizität der Wiener Böden mit Trinkfreudigkeit der Wiener Weinkultur. Dieser Wein ist die Seele von Zahel und zugleich unser Aushängeschild in Wien und auf der ganzen Welt.

| | |
|---------------------|---|
| Alkohol | 12,0 % vol. |
| Restzucker | 1,3 g/L |
| Säure | 6,2 g/L |
| Rebsorten | Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Gris, Gewürztraminer |
| Herkunft | Wien |
| Boden | Sandiger Lehm auf Kalkstein, Schotter und Lössboden |
| Traubenverarbeitung | Handlese, 100% entbeert |
| Maischekontakt | 12 Stunden in der Presse |
| Garung | Spontanvergärung im Edelstahltank |
| Lagerung | 3-6 Monate Feinhefelage rung im Edelstahltank |
| Trinktemp. | 8-10°C |
| Lagerfähigkeit | 3-5 Jahre |
| Stilistik | helles Strohgelb, frische Frucht (weißer Pfirsich und Marille), Ananas, eleganter Geschmack mit gut eingebundener Säure, trinkfreudiger, fruchtiger, mittelkräftiger Abgang |
| Speisenempfehlung | Perfekt zu Wiener Schnitzel & Wiener Backhendl |

