



Zweigelt Bisamberg-Wien 2021 bio



TERROIR

stammt von unseren Wiener Weingärten, am Fuße des Bisambergs. Geologisch ist der Bisamberg eine Fortsetzung der Flyschzone des Wienerwaldes und besteht größtenteils aus Lössschichten.

Es herrscht kontinentales Klima mit pannonischen Einflüssen. Das Mikroklima des Bisambergs wirkt sich günstig auf die Vegetation sowie Aromabildung aus.



VEGETATIONSVERLAUF 2021

späte Blütezeit | normaler Sommer mit Niederschlägen |
außergewöhnlicher sonniger, trockener Herbst | Lese Mitte
September-Mitte Oktober

WEINBESCHREIBUNG

Wohlthuende Balance von Fruchtschmelz, kompakter Struktur und
Charme machen ihn zu einem Klassiker. Ein vollmundiger Wein mit
Beerenfrucht, wirkt saftig und trinkfreudig mit weichem Tannin.

SPEISENBEGLEITUNG

Fruchtbetonter Klassiker, universeller Speisenbegleiter, passt zudem
sehr gut zur mediterranen Küche.

HERKUNFTSBEZEICHNUNG:
Wien

BEWIRTSCHAFTUNGSFORM:
biologisch-organisch

REBSORTE: Zweigelt

QUALITÄTSSTUFE:
Qualitätswein

ALKOHOLGEHALT: 13,0 %vol.

SÄURE: 5 g/l

RESTZUCKER: 2 g/l

TRINKREIFE: 2023-2027

VERARBEITUNG:
Selektion in mehreren Etappen Anfang
Oktober, 10 Tage Maischestandzeit,
Vergärung im Stahltank bei 28-30°C,
nach der Pressung rund 18 Monate im
Holzfass gereift



Zweigelt Bisamberg-Wien 2021 organic



TERROIR

comes from our Viennese vineyards, at the foot of the hill Bisamberg. Geologically, the Bisamberg is a continuation of the flysch zone of the Vienna Woods (forested highlands in the western part of Vienna) and consists largely of loess layers.

There is a continental climate with Pannonian influences. The microclimate of the Bisamberg has a favorable effect on the vegetation and aroma formation.



VEGETATION COURSE 2021

late time of flowering | moderate warm summer with rainfall | great sunny and dry autumn | normal time of harvest

TASTING NOTES

Soothing balance of mellowness of fruit, compact structure and charm make it a classic. A full-bodied wine with berry fruit, juicy and drinkable with soft tannin.

FOOD PAIRING

A fruity classic, universal food companion, also fits very well with the Mediterranean cuisine.

ORIGIN: Vienna

CULTIVATION MANAGEMENT:
organic

VARIETY: Zweigelt

QUALITY LEVEL:
Quality wine

ALCOHOL CONTENT: 13.0 %byVol.

ACIDITY: 5 g/l

RESIDUAL SUGAR: 2 g/l

DRINKING AGE: 2023-2027

PROCESSING:

Selection of several steps until begin of october, 10 days of maceration, controlled fermentation at 28-30°C in stainless steel tanks, after pressing approx. 18 months storage in big barrels