

REFLEXION

[Ried Sonnberg]

Zweigelt 2015



Die Ried Sonnberg besteht aus 2 Weingärten, einem steilen Südhang und auf der gegenüberliegenden Seite aus einem extremen Nordhang. Auf Grund des kargen Bodens hat der Zweigelt hier ein sehr alngsames Triebwachstum und geringe Ertäge, jedoch 100% physiologisch reif. Mit der Idee auch in dem Lagenwein beide Seiten zu Zeigen wird beides gemeinsam geerntet und auch gemeinsam verarbeitet. Der Sonnberg wird traditionell im Bottich vergoren NICHT getaucht oder überfutet und dann in Akazienfässern gereift.



- Lage: Sonnberg
- Weingarten: ~30 Jahre alte Reben wachsen auf Kalksandstein
- Vinifikation: langsame offene Maischegärung ohne tauchen oder überfluten, für 16 Monate in 500 lt Akazienfässern gereift, unfiltriert abgefüllt.
- Geschmacksprofil: dunkle Beeren und Kirschen, Anklänge von Süßholz, rassig, vielschichtig und saftig mit Zug und Druck.
- Weindaten: Alk: 12,5% vol // Restzucker: 1,9 g/lt // Säure: 5,7 g/lt



Bioweingut Johannes Zillinger ~ Landstr. 70 ~ A-2245 Velm-Götzendorf
phone: +43 676 635 7881 ~ web: www.value.at ~ mail: zillinger@live.at