

VELUE

Zweigelt 2015

„Velue“ ist der alte Name für Velm und die dort entlang des Baches wachsenden Weidenbäume. Die Velue-Weine sind naturbelassen, im Stahltank spontan vergoren und im großen Holzfass ausgebaut und bieten unmittelbaren Genuss. Der Velue-Zweigelt stammt aus dem 1. Erntedurchgang unserer Zweigeltanlagen im Haidthal und am Sonnberg. Die Trauben dafür werden händisch geerntet und selektioniert. Nach 10 Tagen Maischegärung im Tank wird er bis zur Abfüllung im großen Holzfass gelagert. Die Velue-Weine stehen für unkomplizierten Trinkspaß und lassen sich auch noch gut für 2-3 Jahre lagern.



- Lage: Velue Zweigelt ~ Haidthal und Sonnberg
- Weingarten: 25 Jahre alte Reben wachsen auf Löss und Kalksandstein
- Vinifikation: 10 Tage spontane Maischegärung, 16 Monate im großen Holzfass gereift
- Geschmacksprofil: rotbeerig und würzig, Weichsel, Pflaume und Pfeffer, elegant und präzise, perfekter Trinkspaß
- Weindaten: Alk: 12,0% vol // Restzucker: 1,1 g/l // Säure: 5,8 g/l



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