



Geradlinigkeit

Rebe: Zweigelt

Jahrgang: 2021

Boden: Schwarzerde, Löss

Alkohol: 13,5 %vol

Restzucker: 1,7 g/l

Säure: 4,5 g/l

Qualitätsstufe: QUW

Prüfnummer: N 6207/23

Riede: Sätzen

Ernte: 22.10.2021

Ausbau: gr. Holz (5 Mo - Akazie)

Abfüllung: 28.02.2023

Allergene: enthält Sulfite

Trinktemperatur: 14 - 16°C

Glas: schlankes RW Glas



Trinkreife: 2023-2028 bei optimaler Lagerung

Speisenempfehlung: dunkles Geflügel, Wild, Gebackenes, dunkle kräftige Saucen, Rindfleisch

Beschreibung: Dunkle kirschrote Farbe, glänzend; in der Nase typische Frucht nach reifen Kirschen, dunkle Beeren, Brombeere, saftig-würzig, am Gaumen Bitterschokolade, fruchtig nach Ribisel und Erdbeeren, angenehme Süße, sehr weiche geschmeidige Tannine, im Abgang würzig fruchtig, sehr harmonisch – nichts eckt!

Was ihr über Geradlinigkeit vielleicht noch wissen solltet...

Geradlinigkeit – ein Wein wie der Name schon sagt. Der Zweigelt ist das Pendant zum Grünen Veltliner. Genauso vielseitig! Und in der Handhabung auch ziemlich entspannt... Vom Rebschnitt bis hin zur Ernte, von der Entwicklung im Keller bis hin zur Flaschenreife – wenn ich ihn beschreiben soll: einfach „geradlinig“. Seine typischen Noten nach Kirschen und Weichseln zeigt er offen ehrlich und direkt ohne große Umschweife... Eine Rebsorte – ein Charakter an dem man weiß, woran man ist!