



SILBERBERG

ZWEIGELT RESERVE 2016

Reserve: Cuveé der besten Fässer eines Jahrgangs.

Rebsorte: Blauer Zweigelt

Lage: Gemeinde Leutschach, Südsteiermark

Boden: kalkreicher, sandiger Lehm, Schotter

Vinifikation: 15% Saigné (Saftabzug), Maischevergärung, biologischer Säureabbau, Lagerung über 24 Monate in neuem kleinem Holz (300l).

Charakteristik: Zunächst feinkörnige Würze, dann Beeren und Kirschen, Anklänge von Heidelbeeren; warme Frucht mit viel reifem Gerbstoff, mittlere Länge, Ecken und Kanten, braucht noch Flaschenreife, nichts für Warmduscher.

(Wolfgang Wachter, vinaria)

Alkohol: 13,5 %vol., **Restzucker:** 1,1 g/l, **Säure:** 5,6 g/l

Speisenempfehlung: Zu Wild, Steaks und anderen Gerichten mit kräftigen Reizen.



Wein
Steiermark



Landesweingut Silberberg

Silberberg 1

A-8430 Leibnitz

www.silberberg.at | weinkeller.lfssilberberg@stmk.gv.at



Das Land
Steiermark