



Bygdøy Allé 23
N-0262 Oslo
Norway

Tlf: +47 23 20 32 00
moestue@moestue.com
www.moestue.com

Beck Zweigelt 2021

Rødvin | -, Østerrike | VP-nr.: 7797801 | SAP-nr.: 9053925 | EPD-nr.: 9053925 | Pris: 259,90 inkl. mva



ØKOLOGISK



SPONTANFERMENTERT



EIKELAGRET

FAKTA

Land	Østerrike	Alkohol	12,5 %
Distrikt	-	Vinmark / lieu-dit	Edelgrund
Underdistrikt	-	Antall hektar	2.0
Passer til	Lyst kjøtt, Storfe, Lam og sau	Sukker	1 g/l
Druetype	100 % zweigelt	Syre	5.9 g/l
Jordsmonn	Grus "Seewinkelschotter".	Årstall plantet	1985
		Allergener	Sulfitt



FRISKHET



FYLDE



TANNINER

Bruksområde

Super til retter med blant annet sopp og grillet svinekjøtt.

Karakteristikk

Dyp rød farge. Krydret og lett jordlig duft av mørke kirsebær, søte solbær og plommer med innslag av eik. En ren, rund og kompleks vin med livlig friskhet, ferske tanniner og en saftig smak av sødmefylte mørke bær og krydder som avrundes i en frisk og tyttebærpreget avslutning.

Vinifikasjon

Forsiktig beskjæring - enkel guyot. Vegetasjon mellom radene med vinplanter. Håndplukking. Avstilkede druer fermenteres i ståltank og gjennomgår 12 dagers maserasjon. De blir deretter presset og lagret videre i 10 mnd. i gamle barriques. Gamle fat. Malolaktisk gjæring. Druene avstilkes og spontanfermenteres på ståltank. Deretter omstikkes mosten til 1000-2000 liter store gamle fat, hvor den i løpet av to måneder gjennomgår malolaktisk gjæring. Til slutt has vinen på gamle barriques, hvor den modnes i 8 måneder.