

„96.18“ CUVÉE BARRIQUE

Rebsorte	Merlot & Zweigelt	Jahrgang	2018
Riede	Hasel & Kogelberg	Alkohol	14 %vol
Qualitätsstufe	Qualitätswein	Säure	4,9 g/l
	Niederösterreich	Restzucker	1,0 g/l
Trinktemperatur	13 °C		

Verkostung dunkles Rubingranat, vollmundiger Rotwein mit Anklängen von Zarter Edelholzwürze. Feinfruchtiger Kirsch und Weichselduft, ein Hauch von Vanille, Mineralisch Saftig, elegant, feiner Säurebogen, bleibt gut haften.

Speisenempfehlung ... passt für kräftige Fleisch- und Schmorgerichte, und zu kräftigem Hartkäse.

Lese

selektive Handlese in mehreren Lese-
durchgängen im Oktober

Lesegradation

19,5 KMW

Ausbau

im Stahltank 12 Monate, und
11 Monate im Barrique (Drittbelegung)

Füllung

September 2020



ZÖBINGER HASEL & KOSELBERG



Hasel:

Leicht nach Süden abfallend, von der Bodenbeschaffenheit ähnlich wie das Hochplateau des Kogelberges, bringt die Riede durch den höheren Kalkanteil im Lössboden fruchtig, elegante Weine mit viel Extrakt, ausgeprägter Würze und kräftigem Körper hervor.

Kogelberg:

Nach Süden abfallend, erhebt er sich westlich vom Kamp mit seiner Bodenbeschaffenheit aus Schiefer und Urgestein in Abwechslung mit Lehm und Sand konkurriert er mit dem Heiligenstein. Dies macht nicht nur die Sorten Grüner Veltliner und Riesling, sondern auch den Zweigelt zu spannend fruchtigen.

Die Weingärten liegen in einem geschlossenen Naturschutzgebiet.

Höhenlage: 250m - 300m

Boden: Schiefer, Urgestein, Löss

WEINGUT PETER SCHWEIGER · IM GRÜBL 25, 3561 ZÖBING, AUSTRIA

+43 664 45 10 162 · OFFICE@SCHWEIGER-WEIN.AT · WWW.SCHWEIGER-WEIN.AT