



MAGLOCK-NAGEL

AUSTRIA



Weindatenblatt

ZWEIGELT LAMMBERG 2018

Sorte:	Zweigelt
Ried:	Lammburg
Gebiet:	Kamptal
Alkoholgehalt:	13,3 % vol
Restzucker:	1 g/l
Säure:	4,9 g/l
Lese:	18.9.2018 mit 18,5° KMW
	Handlese
Vergärung:	25°C
	10 Tage auf der Maische
Ausbau:	10 Monate im Barriquefass

Weinbeschreibung:

Dunkles Rubinrot, violette Reflexe.
Feine Gewürzanklänge, zarte Röstaromen.
Reife Zwetschken, elegante Tannine, feine
Holzwürze im Nachhall.

Lage und Boden:

Der Lammburg ist eine kleine Riede die in
östlicher Richtung an den Gaisberg
angelehnt ist. Sonneneinstrahlung ab den
frühen Morgenstunden sorgen für gute
Bodenerwärmung. Löss-Lehmschichten
prägen die Lage.

Speisenempfehlung:

Wildgerichte, Rindfleisch, Käse