

Weingut Kiss Harald  
Erzherzog Friedrich Strasse 32  
7131 Halbtturn  
+4369912674845  
wein@haraldkiss.at  
<http://www.haraldkiss.at>

**Harald KiSS**  
Weingut.Halbtturn.Burgenland



## Zweigelt Ried Waldacker - Neusiedlersee DAC Reserve MAGNUM 2016

|                        |                            |
|------------------------|----------------------------|
| Établissement vinicole | Weingut Kiss Harald        |
| DAC                    | Neusiedlersee DAC          |
| Vignoble               | Neusiedlersee, Austria     |
| Type de vin            | Vin rouge                  |
| Raisin                 | Zweigelt (Blauer Zweigelt) |
| Niveau de Qualité      | Qualitätswein              |
| Douceur                | sécher                     |
| Capacité               | 1,5 Litre                  |
| Récompenses            | Falstaff 2018              |
| Alcool                 | 13,5 vol%                  |
| Acidité                | 4,7 g/l                    |
| Sucre résiduel         | 1,4 g/l                    |
| Emplacement            | Waldacker                  |
| Prendre                | Liège naturel              |
| Prolongement           | Petit fût de chêne         |
| Temp.                  | 16 °C - 18 °C              |
| Storable               | 2013 Années - 2023 Années  |

GROSSFLASCHE Districtus Austriae Controllatus (DAC) représente un vin typique de la région dont l'aire d'origine est précisément définie. Le Neusiedlersee DAC Reserve se concentre sur le Zweigelt fort et mature, particulièrement caractérisé par un grenat rubis foncé, des fruits noirs, de la cerise noire, épicé, associé à des tons minéraux, des tanins forts, une structure soudée, très juteux en bouche. Le site de Waldacker en est un. nos meilleurs emplacements, au sud de Halbtturn. La colline douce avec son sol argilo-calcaire-sable lourd se caractérise par un volume de stockage d'eau élevé, une capacité d'absorption thermique élevée et une teneur élevée en chaux. Ces propriétés créent un vin d'une grande élégance et saveur. Teneur en alcool: 13,5% vol Douceur résiduelle: 1,2 g / l Acide: 4,7 g / l Température de consommation: 16 - 18 ° C Bouteille: 750 ml - liège naturel 1500 ml MAGNUM - liège naturel Récolte: Cueillie à la main avec sélection ultérieure. Expansion: fermentation en acier inoxydable pendant environ 14 jours.

powered by **Avino**

Malolactique et stockage 16 mois en barriques neuves.