



# IBY<sup>®</sup>

HORITSCHON  BURGENLAND

*... wir leben Blaufränkisch!*

## Zweigelt Classic

Wein: Zweigelt Classic  
Jahrgang: 2023  
Region: Burgenland  
Ort: Horitschon  
Sorte: Zweigelt  
Lage: Gfanger  
Alter der Reben: 3-18 Jahre  
Bodentyp: Pseudogley/Braunerde  
Seehöhe: 250-270m  
Lesezeitpunkt: Anfang September  
Ertrag/Stock: 9-10 Trauben

Vinifizierung und Ausbau: Handverlesen, eigene Hefe-Selektion, gekühlte Gärung, 5-7 Tage Maischestand, Malolaktik im Holz 4-6 Monate auf der Feinhefe, im großen Holz und kleinen gebrauchten Eichenfass für min. 12 Monate gelagert

Trinkreife: 2025-2032, bei optimaler Lagerung  
Trinkempfehlung: 16-18 °C

Speisenempfehlung: Pizza, Pasta, Fleischgerichte aller Art

Analytische Werte: Alkohol: 12,5 % vol  
Restzucker: 1,0 g/l  
Säure: 5,2 g/l  
Trockenextrakt: 27,6 g/l

Füllung: März 2025

### Weinbeschreibung:

Kräftiges Rubingranat mit Purpurreflexen, dichter Kern mit violetter Rand, ansprechende Nase mit jugendlichen Fruchtaromen sowie sortentypischer Kirschfrucht, dezent würzige Anklänge im Nachhall. Trocken mit milder Säure, sehr weichen Tanninen, fülligem Körper. Der Abgang ist weich, harmonisch und von überzeugender Länge. Eleganter, fruchtiger Zweigelt mit Spannung und Finesse, traditionell ausgebaut, guter Speisenbegleiter.

*Genussvolle Momente mit diesem einzigartigen Wein wünscht Familie Iby  
Ihre BioWinzer Anton Markus & Eva Maria Iby*



**IBY Rotweingut GmbH**

A-7312 Horitschon, Am Blaufränkischweg 3  
+43 261042292 +43 664 920 1478  
ATU 61687669, weingut@iby.at  
[www.iby.at](http://www.iby.at)

