



organic
IBY[®]

HORITSCHON  BURGENLAND

... wir lieben Blaufränkisch!

Zweigelt Classic

Wein:	Zweigelt Classic
Jahrgang:	2021
Region:	Burgenland
Ort:	Horitschon
Sorte:	Zweigelt
Lage:	Gfanger
Alter der Reben:	3-18 Jahre
Bodentyp:	Pseudogley/Braunerde
Seehöhe:	250-270m
Lesezeitpunkt:	Ende September
Ertrag/Stock:	3-10 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: 2022-2031, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung: 16-18 °C

Speisenempfehlung: Pizza, Pasta, Fleischgerichte aller Art

Analytische Werte: Alkohol: 13,5 % vol
Restzucker: 1,1 g/l
Säure: 4,9 g/l
Zuckerfreier Extrakt: 26,5 g/l

Füllung: August 2022

Weinbeschreibung:

Kräftiges Rubingranat mit Purpurreflexen, dichter Kern mit violetterm 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 2610 20288+43 664 920 1478

ATU 61687669, weingut@iby.at

www.iby.at



Das Terroirjuwel