



IBY[®]

HORITSCHON  BURGENLAND

... wir leben Blaufränkisch!

Zweigelt Reserve

Wein:	Zweigelt Reserve
Jahrgang:	2022
Region:	Burgenland
Ort:	Horitschon
Sorte:	Zweigelt
Lage:	Gfanger
Alter der Reben:	35 Jahre
Bodentyp:	Pseudogley/ Braunerde
Seehöhe:	240-280m
Lesezeitpunkt:	Mitte September
Ertrag/Stock:	6 - 7 Trauben

Vinifizierung und Ausbau: Die Trauben werden von Hand verlesen. Die traditionelle Maischegärung erfolgt mittels eigener Hefe-Selektion und dauert zwischen 7 bis 10 Tage. Der biologische Säureabbau vollzieht sich im großen Holz. Nach einer 4-6monatigen Lagerung auf der Feinhefe reift der Wein bis zu 16 Monate im kleinen Eichenfass, davon sind 40 % neue französische und amerikanische Eiche.

Trinkreife: 2024 – 2034, bei optimaler Lagerung
Trinkempfehlung: 16-18 °C

Speisenempfehlung: Pizza, Pasta, feine Fleischgerichte aller Art

Analytische Werte: Alkohol: 13,0 % vol
Restzucker: 1,1 g/l
Säure: 5,1 g/l
Zuckerfreier Extrakt: 27,0 g/l

Füllung: August 2024

Weinbeschreibung:

Dichtes Purpurrot. Aromen von roten und dunklen Beeren, vor allem Weichselkirschen, dazu würzige Komponenten, aber auch getrocknete Wiesenkräuter und ein Anflug von Pfeffer. Im Gaumen klar und gut strukturiert, mit frischer Frucht und kernigem Tannin. Ein sehr ehrlicher Wein, zeigt viel Kraft und Biss!

Eleganter kräftiger Zweigelt mit Spannung und Finesse, idealer 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

