

Casanova

2022 Qualitätswein, trocken, 750ml

| | |
|-----------------------|---|
| Sorte: | Zweigelt |
| variety: | Zweigelt |
| Herkunft: | verschiedene Rieden in Apetlon |
| source: | various vineyards in Apetlon |
| Boden: | Schottrige, schwarze Erde |
| soil: | Crushed stone, black earth |
| Vinifizierung: | Maischegärung im Stahltank bei ca. 28°C, Maischestandzeit 14 Tage, anschließend biologischer Säureabbau |
| vinification: | Mashfermentation in stainless steel with about 28°C, 14 days of maceration, afterwards biological malolactica |
| Ausbau: | 10 Monate im Stahltank ausgebaut |
| aging: | 10 month riped in stainless steel |
| Trinktemperatur: | 16 – 20 °C |
| drinking temperature: | 16 – 20 °C |
| Trinkreife: | 2024 – 2029 |
| drinking maturity: | 2024 – 2029 |
| Gesamt Zucker: | 13,7 g/l |
| reducing sugars: | 13,7 g/l |
| Titrierbare Säure: | 4,8 g/l |
| total acidity: | 4,8 g/l |
| Alkohol: | 13% vol. |
| alcohol: | 13% vol. |
| Weinbeschreibung: | Schöne Kirsch und Weichselfrucht, dunkle Schokolade. Sanfte, weiche Textur, sehr harmonische Restsüße, trinkanimierender Abgang. |
| wine description: | Beautiful cherry and sour cherry fruit, dark chocolate. Gentle, soft texture, very harmonious sweetness, dringing animating finish. |

