MARINUS HOF

ZWEIGELT

BEZEICHNUNG	Mitterberg IGT
REBSORTE	100% Zweigelt
LAGE	Schlossberg und Limit / Kastelbell
FLÄCHE	0,50 ha
HÖHE	650 bzw. 600 m
PFLANZDICHTE	6000 Reben/ha
PFLANZFORM	Spalier
ALTER DER REBEN	11 bzw. 3 Jahre
ERTRAG/HA	8000 kg
BODEN	Schiefer, steinig, leicht
GÄRUNG	10 Tage in Stahl, 28°, kontrollierte Temp.
AUSBAU	70% Stahl, 30% Barrique (neu)
LAGERZEIT	4 Jahre
PRODUKTION	3500 Fl. à 0,75 lt

KOSTNOTIZ Dieser für den Vinschgau gut geeignete „Österreicher“ vereint die Vorzüge seiner Eltern, nämlich den Körper vom Blaufränkisch mit der Eleganz vom St. Laurent. Beeren- und Pflaumenaroma, würzig, im Gaumen sehr harmonisch, gute Fruchtsüße und beeindruckende Länge mit edlen Aromen.