

ANITA & RICHARD
GOLDENITS'
B I O W E I N G U T

NEUSIEDLERSEE

• DAC •

BLAUER ZWEIFELT 2020 BIO, rot, Neusiedlersee, QuW, trocken



AT-BIO-902

Österreichische Landwirtschaft

Rieden: Hutweide-Winkel, Oberzick, Unterjoch

Alter der Reben: 11,17, 34 Jahre

Ertrag: 0,9kg/Stock

Stelvin Schraubverschluss

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart-
rauchige Edelholzwürze unterlegt mit feinen Kräuternuancen, dunkles
Beerenkonfit, ein Hauch von Cassis und Gewürzen. Saftig,
eingebundene Tannine, lebendig strukturiert, zart salzig im Nachhall,
feine Süße nach reifer Beerenfrucht.

geerntet im September 2020 mit 19° KMW

14% Alk., 5,7‰ Säure, 2,2g/l Zucker

Serviertemperatur: 18°C

passend zu Kalb, Rind, Wild

Rebeln unter CO2 Schutz, Kühlung der Maische, Standzeit, Erwärmen
und Hefezusatz, Kontrollierte Gärführung (Heizen und Kühlen) in
konischen Edelstahl tanks, Belüften, Maischestandzeit 20 Tage,
Pressen, Absetzen des Grobtrubes im Tank, Säureabbau im großen
Holzfaß, 1 Jahr Lagerung in großen Holzfässern

Weingut Familie

Anita u. Richard GOLDENITS

office@goldenits.com

Obere Hauptstraße 9

A - 7162 TADTEN

Tel. & Fax: 0043(0)2176/3638

www.goldenits.com

ANITA & RICHARD
GOLDENITS'
B I O W E I N G U T

NEUSIEDLERSEE
• DAC •

BLAUER ZWEIGELT 2021 BIO, rot, Neusiedlersee, QuW, trocken



AT-BIO-902

Österreichische Landwirtschaft

Rieden: Hutweide-Winkel, Oberzick, Unterjoch

Alter der Reben: 12,18, 35 Jahre

Ertrag: 0,9kg/Stock

Stelvin Schraubverschluss

Dunkles Rubingranat, violette Reflexe, zarte Randaufhellung. Zart-
rauchige Edelholzwürze unterlegt mit feinen Kräuternuancen, dunkles
Beerenkonfit, ein Hauch von Cassis und Gewürzen. Saftig,
eingebundene Tannine, lebendig strukturiert, zart salzig im Nachhall,
feine Süße nach reifer Beerenfrucht.

geerntet im September 2021 mit 18,5° KMW

14% Alk., 5,4‰ Säure, 1g/l Zucker

Serviertemperatur: 18°C

passend zu Kalb, Rind, Wild

Rebeln unter CO2 Schutz, Kühlung der Maische, Standzeit, Erwärmen
und Hefezusatz, Kontrollierte Gärführung (Heizen und Kühlen) in
konischen Edelstahl tanks, Belüften, Maischestandzeit 20 Tage,
Pressen, Absetzen des Grobtrubes im Tank, Säureabbau im großen
Holzfaß, 1 Jahr Lagerung in großen Holzfässern

Weingut Familie

Anita u. Richard GOLDENITS

office@goldenits.com

Obere Hauptstraße 9

A - 7162 TADTEN

Tel. & Fax: 0043(0)2176/3638

www.goldenits.com