

Bezeichnung:	Die Rhea Zweigelt Alte Reben
Sorten:	100 % Zweigelt
Jahrgang:	2010
Riede:	Haigler, Aubüheln
Bodentyp:	Kalkhaltiger Kulturrohboden (tertiäre Sedimente)
Alter der Rebstöcke:	37 und 45 Jahre
Ertrag:	zwischen 0,5 und 0,8 kg / Stock
Ernte:	Mitte Oktober 2010
Maischestandzeit:	rund 22 Tage
Flaschenfüllung:	Mai 2011
Alkohol:	12,3 %vol.
Säure:	6,0 ‰
Restzucker:	1,0 g/L
Ausbau:	8 Monate in gebrauchten Barrriques aus französischer Eiche
Beschreibung:	Kirsche und dunkle Beeren; saftig und dicht, präsenes aber weiches Tannin, rauchig im Finale
Speiseempfehlung:	Angeblich soll gegessen werden, was auf den Tisch kommt und beim Wein soll man nach eigenem Belieben wählen. Sollten die beiden Partner nicht zusammen passen, dann bitte, Speise und Wein getrennt voneinander genießen.
Gedanken der Winzerin zum Charakter des Weines:	Rhea war die Tochter der Erdmutter Gaia [Gäa]. Dieser Wein ist dem nach die Tochter der Mutter Erde aus Carnuntum. Ein Wein der anfangs königlich - apart wirkt und mit der Zeit seine Tiefgründigkeit erkunden lässt.
Verschluss Sache:	DIAM – Kork: bestehend aus Korkmehl das durch ein patentiertes Verfahren garantiert KORKGESCHMACK FREI ist. Weitere Vorteile dieses Verschlusses: die Flasche ist weiterhin mit einem Naturprodukt verschlossen, gewohnter Ritus beim Öffnen der Flasche mit einem Korkenzieher, homogenes Korkmaterial ohne Qualitätsschwankungen mit guter Elastizität und Dichtheit.