

WEINGUT
TSCHERMONEGG
SÜDSTEIERMARK



LORENZ (zweigelt-St.Laurent)

STEIERMARK 2022

| | |
|---------------------|---|
| HERKUNFT | Regionswein Steiermark |
| AUSBAU | 1 Jahr in 300l Barriquefässer gelagert |
| VERSCHLUSSART | Drehverschluss |
| ALTER DER REBSTÖCKE | 10 - 35 Jahre |
| IDEALE TRINKREIFE | 2024-2030 |
| SPEISEEMPFEHLUNG | geschmorter Lambraten, gebratener Zwiebelrostbraten Gulasch vom Almochen |
| ANALYTISCHE WERTE | 12,5 % vol. 3,0 g/l RZ trocken 5,4 g/l tbS |

WEINBESCHREIBUNG

Aussehen: dunkles Granatrot mit violetten Reflexen **Geruch:** erinnert im Duft an Blaubeeren, Weichselfrucht und einem Hauch von Tabaknoten **Geschmack:** am Gaumen gut ausbalanciert, milde Säurestruktur, mittlerer Körper, würzige Tannine im Finale saftige Weichsel- und Kirschfrucht

DAS WEINJAHR 2022

- Trockener fast schneeloser Winter
- Später Austrieb Ende April
- Feucht-warmes Wetter vor einer frühen Blüte
- Ideal trockenes Wetter zur Reblüte Ende Mai
- Danach überdurchschnittlicher Niederschlag im Juni
- Heiße und trockene Wochen im Juli und August, dazwischen aber immer wieder ausreichend Niederschlag. Wie so oft anders als im restlichen Österreich
- Ernte etwas früher, Hauptlese Ende September
- Der Lesezeitpunkt war sehr entscheidend für die Harmonie und Fruchtigkeit

EAN CODE



Flasche: 9120117891214



Karton: 9120117891245

ÖFFNUNGSZEITEN

Weinverkauf: 9 bis 18 Uhr, Mittwoch und Donnerstag nur Vormittags
Buschenschank: Freitag bis Dienstag 12 bis 21 Uhr, Sonntag 12 bis 20 Uhr, Ruhetage: Mittwoch und Donnerstag, Feiertags geöffnet

A-8463 Glanz an der Weinstraße 50 · Telefon +43 3454 326 · weingut@tschermonegg.at · tschermonegg.at



NACHHALTIG
AUSTRIA