

Langenloiser Rosé

Zweigelt

2018



Zweigelt (Rotburger) ist eine Kreuzung aus den österreichischen Rebsorten Blaufränkisch und St. Laurent. Die Familie des Züchters Dr. Zweigelt hatte auch einen Keller und Weingärten in Langenlois, die später von der Familie Bründlmayer gekauft wurden.

Ein Teil der Früchte aus den besten Lagen wird bei mittlerer Reife entnommen und in ganzen Trauben sehr schonend gepresst. Später wird diesem Saft ein kleiner Anteil Most (ca. 5 bis 20 %) aus dem frei von der Presse ohne Druck abfließenden hellroten Saftes hochreifer Zweigelt-Trauben vermählt. Der Most wird schließlich in Stahltanks kühl vergoren.

So führt unser Rosé Zweigelt die sehr frischen, duftigen, leichtgewichtigen, primärfruchtigen Roséweine der kühleren Anbaugebiete und die feurigen kräftigen Roséweine aus Südeuropa und der neuen Welt zu einer Synthese.

Kostnotiz:

Dezentes, klares Lachsrosa, ein Bouquet von roten Früchten (Weichsel, Schwarzkirsche, Himbeeren, Walderdbeeren) unterlegt von dezenter Würznoten, am Gaumen zunächst sanft, dann frisch und feinfruchtig, trocken, bei aller Trinkfreude fußt der Wein auf einer kompakten Struktur, die ihm auch noch Potenzial gibt.

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Niederösterreich

Lage: -

Bodenbeschaffenheit: Löss

Seehöhe: 260 – 380 m

Ausrichtung: -

Lese: 25. August - 19. September 2018

Maischestandzeit: -

Ausbau: Stahltank

Abfüllung: 4. Dezember 2018

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 11,5 %vol.

Säure: 5,9 g/l

Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 8 – 10° C

Speisempfehlung: Tapas, Antipasti, Räucherlachs, Salate

Erhältlich in folgenden Formaten: 75cl