

Rosé
Zweigelt
2022



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, organisch-biologisch gepflegten Lagen wird bei mittlerer Reife entnommen und in ganzen Trauben sehr schonend gepresst. Später wird dieser Saft mit einem kleinen Anteil (ca. 5 bis 20 %) aus dem frei von der Presse ohne Druck abfließenden hellroten Saft hochreifer Zweigelt-Trauben vermählt. Dieser Most wird schließlich in Stahltanks kühl aber nicht kalt vergoren. So führt unser Rosé Zweigelt die sehr frischen, duftigen, primärfruchtigen Roséweine der kühleren Anbauggebiete und die körperbetonten Varianten der Rotweingebiete zu einer charmanten Synthese.

Kostnotiz:

Zartes helles Rosa, attraktives Bouquet von roten Früchten (Kirsche, Walderdbeeren) und Blüten (Veilchen), noch unterlegt von jugendlichen Hefenoten; quicklebendig am Gaumen, mit dezenter Fruchtsüße, bei moderatem Körper saftig und balanciert, die große Trinkfreude fußt auf einer eleganten Struktur mit einem angenehm blumig und leicht würzigen Finale.

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Niederösterreich
Lage: -
Bodenbeschaffenheit: Löss
Seehöhe: 260 – 380 m
Ausrichtung: -

Lese: September 2022

Maischestandzeit: -

Ausbau: Stahltank

Abfüllung: Dezember 2022

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 11,5 %vol.

Säure: 6,2 g/l

Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 8 – 10° C

Speisenempfehlung: Tapas, Antipasti, Räucherlachs, Salate

Erhältlich in folgenden Formaten: 75cl

AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft

