

Rosé
Zweigelt
2023



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 Hellrosa, attraktives, verspieltes Bouquet nach roten Früchten (Waldbeeren, Himbeere, Kirsche), zarte Blütenaromatik, quicklebendig am Gaumen, mit dezenter Fruchtsüße, bei moderatem Körper saftig und balanciert, erneut bestätigen sich rotbeerige Anklänge! Die große Trinkfreude fußt auf einer eleganten Struktur mit einem angenehm blumigen und leicht würzigen Finale.

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

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

Lese: September 2023
Maischestandzeit: -
Ausbau: Stahltank
Abfüllung: Februar 2024

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 12 %vol.
Säure: 5,9 g/l
Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 8 – 10° C
Speisenempfehlung: Tapas, Antipasti, Räucherlachs, Salate

Erhältlich in folgenden Formaten: 75cl