

Zweigelt 2015



Zweigelt, eine Kreuzung aus St. Laurent und Blaufränkisch, wird heute von der Steiermark bis ins Weinviertel hochgeschätzt und hat auch im Kamptal eine prominente Heimat. Vor einigen Jahren erwarb Willi Bründlmayer den Keller und damit auch einige Weingärten aus dem Besitz der Familie Zweigelt. Neben Blauburgunder und St. Laurent bildet er die dritte Säule bei der Rotweinbereitung in unserem Haus.

Bei der Handlese werden nur reife und gesunde Trauben verwendet. Der Most wird klassisch zwei Wochen auf der Maische vergoren, in temperierten Räumen findet der biologische Säureabbau statt.

Der knackige Kamptaler Zweigelt zeigt nach etwas längerer Reifezeit eine frische Eleganz und Würze, die ihn innerhalb der österreichischen Zweigelt-Familie einzigartig machen. Die Reifung erfolgt hauptsächlich in gebrauchten Fässern aus österreichischer Eiche (Manhartsberg, Ernstbrunnerwald).

Kostnotiz:

Satte Kirschfrucht und etwas Orangenzeite wie Granatapfel, rund und fleischig; saftig bei mittlerem Volumen, schon früh ausgeglichen, angenehme Fruchtsüße, deutliche Tannine im Abgang, noch sehr jung, einiger Trinkspaß garantiert. (Viktor Siegl)

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Niederösterreich

Lage: -

Bodenbeschaffenheit: Löss

Seehöhe: 260 – 380 m

Ausrichtung: -

Lese: 26. September – 5. Oktober 2015

Maischestandzeit: -

Ausbau: Stahltank/großes Holz

Abfüllung: Ende September 2016

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 12,5 %vol.

Säure: 5,5 g/l

Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 12 – 15° C

Speisempfehlung: Pasta, Wild, Barbecue, Gratins

Erhältlich in folgenden Formaten: 75cl