

Zweigelt

2018

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:

Ein dunkelfruchtiger, würziger Zweigelt mit Anklängen von Waldbeeren (Heidelbeeren, Johannisbeeren), Schwarzkirschen, auch ein Hauch von Zwetschken und von Gewürzen, aber ohne merklichen Holzeinsatz; jugendlich frisch, saftig und dabei schön trocken ausgebaut, sehr harmonisch, bei mittlerem Körper vollmundig und klassisch fruchtbetont, erneut Beeren und Kirschenschale mit dezenten, jugendlichen Tanninen und feinwürzigem Abgang. Trinkvergnügen auf hohem Niveau zu jeder Jahreszeit und auf Grund des exzellenten Jahrgangs doch mehrere Jahre Lagerpotential.



AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft



HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Niederösterreich

Lage: -

Bodenbeschaffenheit: Löss

Seehöhe: 260 – 380 m

Ausrichtung: -

Lese: 13. – 17. September 2018

Maischestandzeit: 2 Wochen

Ausbau: Stahltank/großes Holz

Abfüllung: 9. Dezember 2020

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 12,5 %vol.

Säure: 6 g/l

Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 12 – 15° C

Speisempfehlung: Pasta, Gratins, Barbecue mit Gemüse und/oder hellem Fleisch, Junglamm oder junges Wild

Erhältlich in folgenden Formaten: 75cl