



WEINGUT
BRÜNDLMAYER

Zweigelt

2019

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:

Kirsche pur, dann dezent würzig, ohne merklichen Holzeinsatz, schön trocken am Gaumen, saftig, straff und jugendlich frisch, auch fruchtige Noten: Schwarzkirschen und Anklänge von Waldbeeren, elegant und harmonisch, dezente, noch jugendliche Tannine im feinwürzigen Abgang; Trinkvergnügen auf hohem Niveau zu jeder Jahreszeit, und, dem Jahrgang 2019 zum Dank, doch für einige Jahre!



AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft



HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

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

Lese: 23. – 27. September 2019
Maischestandzeit: 2 Wochen
Ausbau: Stahltank/großes Holz
Abfüllung: Mitte Dezember 2021

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 13 %vol.
Säure: 5.6 g/l
Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 12 – 15° C
Speiseempfehlung: Pasta, Gratins, Barbecue mit Gemüse und/oder hellem Fleisch, Junglamm oder junges Wild

Erhältlich in folgenden Formaten: 75cl