

Zweigelt

2021



Zweigelt (Rotburger) ist eine äußerst erfolgreiche österreichische Kreuzung aus Blaufränkisch und St. Laurent (einer einheimischen Rebsorte, die mit dem Pinot Noir verwandt ist). Willi Bründlmayer kaufte den Langenloiser Keller der Familie Zweigelt samt einem Teil der Weinberge. Traditionell stellen wir jedes Jahr diesen klassischen Rebsortenwein aus Zweigelt her. Seit 2011 untersuchen wir auch sein Potenzial als Reservequalität.

Die Trauben werden selektiv von Hand geerntet, entrappt und verbleiben etwa zwei Wochen auf der Schale, bevor sie gepresst werden. Der Most wird im Edelstahltank vergoren und reift etwa 12 bis 24 Monate in großen Fässern aus österreichischer Eiche.

Verkostungsnotiz:

Ein anmutig gebauter Zweigelt, Anklänge von Schwarzkirschschaale und Sauerkirschen, Waldbeeren und ein Hauch pflanzlicher, leicht pfeffriger Würze; frisch, rein und angenehm trocken, mit moderater, aber saftiger Frucht, einem eleganten und ausgewogenen Körper, animierend, umrahmt von dezenten, noch jugendlichen Tanninen, die in einen zart würzigen Abgang münden.

Trinkgenuss in Rot, mit Potenzial für mehrere Jahre. Ein erfrischender All-Rounder für alle Arten von (auch vegetarischen) Grillabenden – empfohlen, leicht gekühlt serviert zu werden.

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

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

Lese: October 2021
Maischestandzeit: -
Ausbau: big wooden casks
Abfüllung: End of March 2023

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 12.5 %vol.
Säure: 5.7 g/l
Restzucker: dry

Serviertemperatur: 12 – 15° C
Speisempfehlung: Pasta, antipasti, fresh cheeses, smoked trout, barbecues, roasted veal & pork, venison, lamb, vegetable dishes

Erhältlich in folgenden Formaten: 75cl

AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft

