

Zweigelt Reserve 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 im Barrique und in gebrauchten Fässern aus österreichischer Eiche (Manhartsberg, Ernstbrunnerwald).

Kostnotiz:

Kräftige Farbe, offene, reife Fruchtnoten, dunkle Beeren, Schwarzkirsche, etwas Zesten, leicht rauchige Noten, Kakaoanklänge, am Gaumen straffer Wein mit feinkörnigem Tanninfinish. (Viktor Siegl)

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Niederösterreich

Lage: -

Bodenbeschaffenheit: Löss

Seehöhe: 260 – 380 m

Ausrichtung: -

Lese: 26. – 27. September 2015

Maischestandzeit: -

Ausbau: kleines/großes Holz

Abfüllung: Mitte Mai 2017

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 13,5 %vol.

Säure: 5 g/l

Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 15 – 18° C

Speisempfehlung: Pasta, Wild, Barbecue, Gratins

Erhältlich in folgenden Formaten:

75cl – 150cl