

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:

Dezente Granatapfel- und Kirschanklänge, auch Heublumen, mit einiger Würze, schön gereift, der Wein öffnet sich mit etwas Luft, seidig und sanft aber ganz trocken, leicht bis mittelkräftig, wieder ganz dezente Kirsch- und Powidl Anklänge und ebenfalls sanft und leicht würziger Ausklang.

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