



Zweigelt 2014

Zweigelt ist die meistangebaute österreichische Rotweinrebsorte, ein Klassiker, entstanden aus Blaufränkisch x St. Laurent (1922) und die „Lieblingssorte“ der ÖsterreicherInnen.

Herkunft und Boden	Frauenkirchen und Umgebung quarz- und eisenhaltiger Schotterboden, Untergrund Kies und Sand; Oberboden leicht und durchlässig, warm und trocken
Alter der Reben	12 - 38 Jahre
Erntezeit	im September 2014, von Hand gepflückt
Ausbau & Gärung	Die Gärung erfolgt mit den Schalen, um die roten Farbstoffe und die Gerbsäure (Tannin) auszulaugen; während der Gärung wird der Saft immer wieder nach oben auf den Tresterhut gepumpt, um diesen zu befeuchten und eine bessere Auslaugung zu gewährleisten; nach etwa zwei Wochen wird der junge Wein von den Schalen getrennt und in Holzfässer umgefüllt, danach auf biologischem Wege die Säure abgebaut (malolaktische Gärung). Der Wein reift etwa ein knappes Jahr lang in alten Eichenfässern, um Stabilität und Füllreife zu erlangen.
Alkohol	12,4 % Vol.
Restzucker	1,0 g/l
Säure	4,7 g/l
Beschreibung	rubinrote Farbe, in der Nase Duft nach Himbeeren und Erdbeeren, am Gaumen Kirschen, unterlegt mit weißem Pfeffer, milder Abgang
Optimale Trinkreife	2016 – 2020
Speisempfehlung	passt gut zu dunklem Fleisch, Wild und auch Nudelgerichten
Trinktemperatur	im Sommer leicht gekühlt (16°) als Alternative zu Weißwein, ansonsten klassische 18° C;

Falls der Wein noch im jungen Stadium getrunken wird, empfehlen wir ihn für zwei bis drei Stunden in einer Karaffe zu lüften.