



Zweigelt 2017

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

14 - 41 Jahre

Erntezeit

im September 2017, 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 Weg die Säure abgebaut (malolaktische Gärung). Der Wein reift etwa ein Jahr lang in alten Eichenfässern, um Stabilität und Füllreife zu erlangen.

Alkohol

13,0 % Vol.

Restzucker

1,0 g/l

Säure

5,0 g/l

Beschreibung

Rubinrote Farbe mit violetterm Rand, in der Nase fruchtige Noten mit zart pfeffrigen Anklängen, am Gaumen Kirschen mit Impressionen von Ribisel, ein typischer Zweigelt aus dem Burgenland mit Harmonie in Fülle und Eleganz

Optimale Trinkreife

2019 – 2026

Speisempfehlung

passt gut zu dunklem Fleisch, Wild und auch Nudelgerichten im Sommer leicht gekühlt (16°) als Alternative zu Weißwein, ansonsten klassische 18° C;

Trinktemperatur

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