



Zweigelt 2021

Zweigelt ist die am meisten angebaute 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

18 - 45 Jahre

Erntezeit

im September 2021, von Hand gepflückt und im Keller nochmals mit optischer Sortieranlage selektioniert

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 über den Tresterhut gepumpt, um diesen zu befeuchten und eine bessere Auslaugung der Farbe und Gerbsäure zu erzielen. Nach zwei Wochen wird der junge Wein von den Schalen getrennt, in Holzfässer umgefüllt und die Säure auf biologischem Weg abgebaut (malolaktische Gärung). Der Wein reift über zwei Winter ohne Filtration in alten Eichenfässern, um Stabilität und Füllreife zu erlangen.

Alkohol

13,0 % Vol.

Restzucker

1,0 g/l

Säure

4,9 g/l

Beschreibung

leuchtendes Rubinrot, in der Nase Kirscharomen mit zarter pfeffriger Note, am Gaumen Anklänge von Brombeeren und Weichsel unterlegt mit Kirschen, pfeffrig, saftig und vollmundig, typisch für den kompakten Jahrgang 2021

Lagerpotenzial

5 - 15 Jahre

Speisempfehlung Trinktemperatur

passt gut zu dunklem Fleisch, Wild und auch Nudelgerichten 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.