

ZWEIFELT 2015

13 Vol% Alkohol
2,0 g/l Restzucker
4,5‰ Säure

Sorte:

Die Rebsorte Zweigelt ist eine typisch österreichische Rebsorte, die in Österreich gezüchtet wurde.

Diese Sorte wurde um 1930 von Prof. Zweigelt, durch die Kreuzung der Sorten Blaufränkisch x St. Laurent gezüchtet.

Diese Rotweinsorte hat sich zum wichtigsten Rotwein, mit 8% Anteil an der Gesamtweinbaufläche in Österreich, entwickelt.

Herkunft und Boden:

Tiefgründiger Lössboden inmitten der Feuersbrunner Hanglagen die südlich ausgerichtet sind, prägen den Charakter dieses Zweigelt.

Ernte:

Anfang Oktober 2015

Weinbereitung:

Maischegärung in Gärständern bei ca. 30° C, über eine Kontaktzeit von ca. 10-12 Tagen, anschließend biologischer Säureabbau.

Die Reifung der Weine erfolgt im alten großen Holzfaß.

Beschreibung:

Offene, klare Zweigeltaromatik, Herzkirsche und Weichselfrucht.

Ausgeprägt fruchtig, saftig, angenehme Tannine.

Animierender Trinkfluss und samtig-seidige Struktur bis in den Abgang.

Speisetipp: Jause, Pizza, Pasta, Antipasta, Gebackenes

Optimale Trinktemperatur: 14 - 16° C