



## Zweigelt 2015

**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 - 39 Jahre

### **Erntezeit**

im September 2015, 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**

12,6 % Vol.

### **Restzucker**

1,2 g/l

### **Säure**

4,9 g/l

### **Beschreibung**

rubinrote Farbe, in der Nase pfeffrig, würzig mit Anklängen von Kirschen, am Gaumen Aromen nach reifen, dunklen Kirschen und schwarzem Pfeffer, salzig, samtig mit ausgewogenem, harmonischen Abgang

### **Optimale Trinkreife**

2017 – 2022

### **Speisenempfehlung**

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.