



Zweigelt 2016

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

13 - 40 Jahre

Erntezeit

im September 2016, 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

12,7 % Vol.

Restzucker

1,0 g/l

Säure

5,2 g/l

Beschreibung

strahlend leuchtendes Rot, in der Nase Pfeffer und würzige Frucht, die an Kirschen erinnert, am Gaumen Nuancen von Kirschen und Himbeeren, cremig, weich, würzig, lang, geschmeidig und mild

Optimale Trinkreife

2020 – 2026

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.