



## Zweigelt 2018

**Zweigelt** ist die meistangebaute österreichische Rotweinrebsorte, ein Klassiker, entstanden aus Blaifränkisch 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**

15 - 42 Jahre

### **Erntezeit**

im September 2018, von Hand gepflückt, im Keller mit optischer Sortieranlage nochmals 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 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**

12,5 % Vol.

### **Restzucker**

1,0 g/l

### **Säure**

5,2 g/l

### **Beschreibung**

Dunkle rubinrote Farbe, in der Nase pfeffrig mit Anklängen von roten und dunklen Kirscharomen, die sich am Gaumen fortsetzen, pikant und würzig mit feinem, weichem Nachgeschmack  
2020 – 2028

### **Optimale Trinkreife**

### **Speisenempfehlung 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.