



WEINGUT
BRÜNDLMAYER

Zweigelt

2020



Zweigelt, eine Kreuzung aus St. Laurent und Blaufränkisch, wird heute von der Steiermark bis ins Weinviertel hochgeschätzt und hat auch im Kamptal eine prominente Heimat. Vor einigen Jahren erwarb Willi Bründlmayer den Keller und damit auch einige Weingärten aus dem Besitz der Familie Zweigelt. Neben Blauburgunder und St. Laurent bildet er die dritte Säule bei der Rotweinbereitung in unserem Haus.

Bei der Handlese werden nur reife und gesunde Trauben verwendet. Der Most wird klassisch zwei Wochen auf der Maische vergoren, in temperierten Räumen findet der biologische Säureabbau statt. Der knackige Kamptaler Zweigelt zeigt nach etwas längerer Reifezeit eine frische Eleganz und Würze, die ihn innerhalb der österreichischen Zweigelt-Familie einzigartig machen. Die Reifung erfolgt in großen, gebrauchten Fässern aus österreichischer Eiche.

Kostnotiz:

Weichsel und Kirsche, mit dezenter, leicht pfeffriger Würze, schön trocken am Gaumen, saftig, straff und jugendlich frisch, auch fruchtige Noten: Anklänge von Weichsel und Waldbeeren, elegant und harmonisch, dezente, noch jugendliche Tannine im feinwürzigen Abgang: Trinkvergnügen auf hohem Niveau zu jeder Jahreszeit

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Niederösterreich
Lage: -
Bodenbeschaffenheit: Löss
Seehöhe: 260 – 380 m
Ausrichtung: -
Lese: 3. – 7. Oktober 2020
Maischestandzeit: 2 Wochen
Ausbau: großes Holz
Abfüllung: Ende März 2023

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 12,5 %vol.
Säure: 5,7 g/l
Restzucker: trocken
Serviertemperatur: 12 – 15° C
Speisempfehlung: Pasta, Gratins, Barbecue mit Gemüse und/oder hellem Fleisch, Junglamm oder junges Wild
Erhältlich in folgenden Formaten: 75cl

AT-BIO-402
AT-Landwirtschaft

