

Zweigelt Reserve 2016



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 hauptsächlich im Barrique und in gebrauchten Fässern aus österreichischer Eiche (Manhartsberg, Ernstbrunnerwald).

Kostnotiz:

Feines Fruchtspiel nach dunklen Kirschen, überaus saftig, dahinter auch gelbe Anklänge à la Mango, offenherzig und verlockend; kräftig und feinstrahlig, wiederum tiefe Kirschfrucht, gepaart mit etwas Nadelholz, elegant strukturiert, viel Zug und Säure vor dem langen Nachhall, in dieser Form eine Novität. (Viktor Siegl)

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Niederösterreich
Lage: -
Bodenbeschaffenheit: Löss
Seehöhe: 260 – 380 m
Ausrichtung: -
Lese: 13. Oktober 2016
Maischestandzeit: -
Ausbau: kleines/großes Holz
Abfüllung: Mitte Oktober 2018

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 13 %vol.
Säure: 6 g/l
Restzucker: trocken
Serviertemperatur: 15 – 18° C
Speisempfehlung: Pasta, Wild, Barbecue, Gratins
Erhältlich in folgenden Formaten:
75cl – 150cl