

Zweigelt Reserve 2017



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 und Beeren, reif und einladend im Hintergrund Veilchennoten und fermentierte Blätter (Tee); frisch und saftig, fest und feinstrahlig, wiederum charmante Kirschfrucht gepaart mit Waldbeeren und Nadelholz, elegant strukturiert, viel Zug und etwas pfeffrige Würze vor dem langen Nachhall

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

Gebiet: Niederösterreich
Lage:
Bodenbeschaffenheit: Löss
Seehöhe: 260 – 380 m
Ausrichtung: -

Lese: 23. September 2017
Maischestandzeit: 2-3 Wochen
Ausbau: kleines/großes Holz
Abfüllung: August 2019

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

Alkohol: 13 %vol.
Säure: 5,4 g/l
Restzucker: trocken

Serviertemperatur: 15 – 18° C
Speisempfehlung: Pasta, Wild, Barbecue, Gratins

Erhältlich in folgenden Formaten:
75cl – 150cl