

Zweigelt Reserve 2019



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. Seit 2011 studieren wir in den besten Jahrgängen das Potential dieser charmanten österreichischen Rotweinsorte für einen eleganten Kamptaler Spitzen-Rotwein.

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, Schwarzkirschen und Zwetschken mit einem Hauch von Heidelbeeren, leicht blumig nach Veilchen, feingliedrig-dunkelfruchtiges Aromenspiel, unterstützt durch dezente Röstnoten, sehr ausgewogener Gaumen, erneut reife Kirsche, etwas rote Beeren, saftig, reif und einladend, gutes Säuregerüst welches Balance verspricht, zartes feinkörniges Tannin, sehr ausgewogen, mit gutem Zug und feinwürzigem Nachhall.

HERKUNFT & VINIFIZIERUNG

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

Lese: 27. September 2019
Maischestandzeit: 2-3 Wochen
Ausbau: kleines/großes Holz
Abfüllung: August 2021

ANALYSE & EMPFEHLUNGEN

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

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

Erhältlich in folgenden Formaten:
75cl – 150cl

