



ab Jahrgang 2009 auch
mit Schraubverschluss



Zweigelt RESERVE 2010

- Sorte:** Zweigelt
- Herkunft:** Wagram ob der Traisen und Hollenburg (Niederösterreich)
- Analyse:** Restzucker: 1,0 g/l, trocken
Säure: 4,8 g/l
Alk. 13% vol.
- Qualitätsstufe:** Qualitätswein
- Potential:** 2012 - 2022
- Lage:** Die Trauben für diesen Wein stammen von den besten Lagen in unserem Betrieb, was in Zusammenhang mit idealen mikroklimatischen Voraussetzungen und geeignetem Boden steht: Die Weingärten befinden sich in erster Linie auf tiefgründigen Lössböden, wobei in Hollenburg der Unterboden zum Teil aus Kalkkonglomeraten besteht.
- Vinifikation:** Selektion der bestens positionierten Trauben, gerebelt, gequetscht, anschließend Maischegärung mit Unterstoßen und Überfluten, nach der Gärung abgepresst, danach malolaktische Gärung und über 12 Monate in Barriquefässern gereift.
- Kostnotizen:** Dunkles Rubinrot mit violetter Schimmer, in der Nase reife Schwarzkirsche und zarte Vanillenoten, am Gaumen kräftige Tannine, kräftig und komplex, langer Abgang.
- Serviervorschlag:** Mit 16-18° C. servieren, idealer Wein zu schwerem Bratgeflügel sowie zu zahlreichen Wildgerichten. Passt bestens zu Steaks, Rindsfilets und Wildpasteten. Willkommener Partner von Hartkäsen wie Bergkäse und Parmesan.