



Zweigelt 2013

Der Zweigelt präsentiert sich mit sortentypischen Kirsch- und Weichselaromen. Er wirkt klar und prägnant, charmant und trinkreif. Ein typischer Vertreter des feinfruchtigen Kamptaler Zweigelt!

Das Werden des Weines

Die vollreifen Trauben werden Ende September per Hand in mehreren Durchgängen geerntet, vorsichtig gerebelt und die Maische bei ungefähr 25 °C in Edelstahltanks 6-8 Tage lang vergoren. Der Zweigelt reift in großen Eichenholzfässern im idealen Umfeld des 700 Jahre alten Naturkeller bei konstanter Temperatur von 11° C. Im Herbst des folgenden Jahres wird er auf die Flasche gezogen und reift darin noch einige Monate.

Speiseempfehlung

Der Wein passt sich elegant vielen Fleischgerichten an, vor allem Wild und Wildgeflügel werden harmonisch begleitet.

J **FACTS**

Rebsorte:
Lage:
Boden: Kamptaler Löss und Urgestein (Gföhler Gneis)
Alk: 12,5%Vol
Sre: 5,4‰
RZ: 1,0g/l
Reifepotenzial: 2018
Servieren: 16 – 18 °C

