

Weingut
JURTSCHITSCH
Langenlois



Zweigelt 2019

Der Zweigelt präsentiert sich feinfruchtig mit sortentypischen Kirsch- und Weichselaromen. Er wirkt klar und prägnant mit einem charmanten und trinkreifen Charakter. Am Gaumen lassen sich jugendliche Gerbstoffe erkennen.

Zweigelt, auch Rotburger genannt, ist eine Kreuzung aus Blaufränkisch und St. Laurent. Die Rebsorte hat eine lange Tradition im Kamptal und zeigt sich saftig mit burgundischer, eleganter Frucht und viel Charme. Mit seiner Samtigkeit bietet er große Trinkfreude und freut sich über eine große Fangemeinde.

Das Werden des Weines

Die Trauben wurden selektiv händisch geerntet, gerebelt und die Maische vergoren. Der Zweigelt reifte rund 24 Monate auf der Hefe in großen Eichenholzfässern im idealen Umfeld unseres 700 Jahre alten Naturkellers.

Trinkempfehlung

Der Wein passt sich elegant vielen Fleischgerichten an, vor allem Wild und Wildgeflügel werden harmonisch begleitet. Gereifter und würziger Käse harmonieren ebenfalls sehr gut mit dem Wein. Im Sommer durchaus leicht gekühlt genießen.

J **FACTS**

Rebsorte: Zweigelt
Handgelesene Trauben aus biologischer Landwirtschaft
Böden: Langenloiser Urgesteins- und Lössboden
Alk: 12,5 % Vol.
Sre: 4,8 ‰
RZ: 1,0 g/l
Reifepotenzial: 2028

