



J FACTS

Rebsorte: Zweigelt
Böden: Langenloiser Urgestein- und Lössboden
Alk: 12,5 %Vol.
Sre: 5,7 ‰
RZ: 1,4 g/l
Reifepotential: 2032

Zweigelt 2023

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 großen Trinkgenuss und freut sich über eine große Fangemeinde.

Das Weinjahr 2023

Nach dem trockenen und kühlen Start ins Jahr erwachte die Natur mit den ersten Niederschlägen im April. Nach dem immer wieder aus Sonne und Wolken wechselndem Frühjahr, lies auch 2023 die Blüte etwas auf sich warten. Durch den heißen, trockenen Sommer konnten die Trauben harmonisch heranreifen. Anfang September starteten wir voller Freude mit der Sekt-Lese. Kurz hielten wir den Atem an, als uns am 13. September ein Hagelunwetter traf. Unser gut eingespieltes Lese-Team selektionierte die angeschlagenen Trauben aus und so konnte der Rest der Lese wie im Bilderbuch verlaufen. Heute blicken wir mit glücklichen Gesichtern auf den großartigen Jahrgang 2023.

Werden des Weines

Die Trauben wurden selektiv händisch geerntet, gerebelt und die Maische vergoren. Der Zweigelt reifte rund 20 Monate auf der Hefe in großen Eichenholzfässern im idealen Umfeld unseres 700 Jahre alten Naturkellers.

Genussempfehlung

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



AT-BIO-402
Österreichische Landwirtschaft