



EBNER-EBENAUER

## ZWEIGELT ALTE REBEN

**Jahrgang:** 2015

**Herkunft:** Poysdorf

**Riede:** junge Geringen

**Boden:** Löss mit Kalk

**Rebstöcke:** 60 Jahre alt

**Ernte:** Oktober 2015

**Alkohol:** 13,0 Vol%

**Restzucker:** 1,1 g/l

**Säure:** 4,7‰

**Abfüllung:** Februar 2018

**Menge:** 1500 Flaschen

**Trinkreife:** 2018-2028

### **Philosophie**

Junge Geringen, der Namen bedeutet in alter Zeit der Natur Abgerungen. Dieser Weingärten liegt gegenüber der malerischen Ketzelsdorfer Kellergasse. Die Lössböden mit hohem Kalkanteil sind die ideale Grundlage für den Zweigelt der Ende der 50'er Jahre ausgepflanzt wurde.

### **Verarbeitung/Ausbau**

Nach dem Reben und Quetschen wird der Saft und die Beeren mindestens 30 Tage beisammen belasse und täglich per Hand unterstoßen, der biologische Säureabbau und die anschließende Lagerung erfolgt in 30% neuer und 70% gebrauchten franz. Eichenfässern.

### **Wein**

So elegant kann Zweigelt schmecken. Am Gaumen burgundischer Stil, vollmundig, seidig, mit eleganter Struktur, finessenreich, sehr fein balanciert mit wunderbarem Frucht-Säure-Spiel, feinwürzige Noten und sehr fein eingebundene Tannine.

### **Speisebegleitung**

Dunkles Fleisch, Wild und Schmorgerichte, würzige Hartkäse oder gereifte Weichkäse