



ZWEIGELT ALTE REBEN

Jahrgang: 2017

Herkunft: Poysdorf

Riede: junge Geringen

Boden: Löss mit Kalk

Rebstöcke: 60 Jahre alt

Ernte: Oktober 2017

Alkohol: 13,5 Vol%

Restzucker: 1,1 g/l

Säure: 5,7 g/l

Abfüllung: Februar 2021

Menge: 1.800 Flaschen

Trinkreife: 2021-2030

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 50er 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