

Zweigelt

2010

Der Zweigelt ist der Star am österreichischen Rotweinhimmel. Der Grund dafür ist vor allem die Vielseitigkeit dieser besonderen Sorte. Bei gekonnter Pflege können aus dem Zweigelt sowohl fruchtig-samtige als auch schwere Rotweine mit kräftiger Tanninstruktur entstehen die keinen Vergleich mit international weit verbreiteten Sorten wie etwa dem Cabernet Sauvignon zu scheuen brauchen. Und doch bleibt der Charakter eines Zweigelts dabei immer angenehm freundlich, leicht trinkbar und charmant am Gaumen. Die leichtere unserer Zweigeltvarianten nennen wir dann auch ganz einfach "Zweigelt". Klassisch im großen Eichenfass ausgebaut ist er nicht zu schwer und daher ein idealer Alltagswein.

Kostnotiz: Unser Zweigelt 2010 schimmert dunkel rotviolett im Glas. Sein Bouquet erinnert an Kirschen und dunkle Früchte. Er ist bekömmlich und angenehm rund am Gaumen. Zweigelt trinkt man zu vielen Fleisch- oder Nudelgerichten, in geruhsamen Momenten und immer wenn man Lust darauf verspürt.

Trinkempfehlung: Erreicht die ideale Trinkreife etwa 1 Jahr nach der Ernte. Lagerfähigkeit ca. 4 Jahre. Serviertemperatur 12-13° C.

Alkohol: 12,5 %vol **Restzucker:** 1,8 g/L **Säure:** 4,9 g/L



Markant und majestätisch wie der Storch.

Der Storch ist ohne Zweifel das inoffizielle Wappentier des Burgenlands. Störche sind eine eindrucksvolle Gestalt, sowohl in der Luft, als auch am Boden. Recht häufig sieht man sie bei der Weinartenarbeit in der Nähe herum stolzieren um Würmer und Mäuse zu verspeisen. Weil niemandem einfallen würde einem Storch etwas anzutun, zeigen sie mittlerweile recht wenig Scheu und es kann schon passieren, dass ein Exemplar für einige Zeit in unmittelbarer Nähe von Menschen oder Arbeitsmaschinen verweilt.