

NEUSIEDLERSEE DAC

Zweigelt 2011

Zweigelt ist eine autochthone österreichische Rotweinsorte und heute die bedeutendste von allen. Vor Jahrzehnten war unsere Familie unter den ersten, die diese damals noch ganz junge Rebe in der heutigen Zweigeltmetropole Gols anpflanzten. Heute können wir daher auf viele erfolgreiche Jahrgänge und reiche Erfahrungen mit diesen Trauben, die uns mittlerweile sehr am Herzen liegen, zurückblicken. NEUSIEDLERSEE DAC steht für einen Zweigelt wie er hier zuhause ist. Boden, Klima und Erfahrung im Ausbau verbinden sich geradezu beispielhaft zu einem typischen Vertreter seiner Art: Sortentypisch, fruchtig und voller Trinkvergnügen.

Kostnotizen: Unser NEUSIEDLERSEE DAC schimmert dunkel rotviolett im Glas. Sein Bouquet erinnert an Kirschen und dunkle Früchte. Er ist bekömmlich und angenehm rund am Gaumen und damit ein typischer Vertreter eines fruchtigen Zweigelt aus dem Weinbaugebiet Neusiedlersee.

Speiseempfehlung: Zweigelt trinkt man zu vielen Fleisch- oder Nudelgerichten, in geruhsamen Momenten und immer wenn man Lust darauf verspürt.

Lagerpotential Erreicht die ideale Trinkreife etwa ein bis zwei Jahre nach der Ernte. Lagerfähigkeit gut vier Jahre oder mehr.

Trinktemperatur: 18 °C

Alkoholgehalt: 13 %vol **Zuckergehalt:** 3 g/L **Säuregehalt:** 5,4 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.



NEUSIEDLERSEE DAC

Zweigelt 2011

Zweigelt ist eine autochthone österreichische Rotweinsorte und heute die bedeutendste von allen. Vor Jahrzehnten war unsere Familie unter den ersten, die diese damals noch ganz junge Rebe in der heutigen Zweigeltmetropole Gols anpflanzten. Heute können wir daher auf viele erfolgreiche Jahrgänge und reiche Erfahrungen mit diesen Trauben, die uns mittlerweile sehr am Herzen liegen, zurückblicken. NEUSIEDLERSEE DAC steht für einen Zweigelt wie er hier zuhause ist. Boden, Klima und Erfahrung im Ausbau verbinden sich geradezu beispielhaft zu einem typischen Vertreter seiner Art: Sortentypisch, fruchtig und voller Trinkvergnügen.

Kostnotizen:

Unser NEUSIEDLERSEE DAC schimmert dunkel rotviolett im Glas. Sein Bouquet erinnert an Kirschen und dunkle Früchte. Er ist bekömmlich und angenehm rund am Gaumen und damit ein typischer Vertreter eines fruchtigen Zweigelt aus dem Weinbaugebiet Neusiedlersee.

Speiseempfehlung:

Zweigelt trinkt man zu vielen Fleisch- oder Nudelgerichten, in geruhsamen Momenten und immer wenn man Lust darauf verspürt.

Lagerpotential

Erreicht die ideale Trinkreife etwa 1 Jahr nach der Ernte. Lagerfähigkeit etwa. 4 Jahre.

Trinktemperatur:

18 °C

Alkoholgehalt: 13 %vol

Zuckergehalt: 3 g/L

Säuregehalt: 5,4 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.

