

Zweigelt

2012

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 dieser Sorte, die uns mittlerweile sehr am Herzen liegen, zurückblicken.

Unser einfacher Zweigelt ist ein leichter und sehr fruchtbetonter Vertreter seiner Sorte. Als unkomplizierter Begleiter zu vielen Speisen und Gelegenheiten zeigt er welche hervorragenden Qualitäten der Zweigelt schon bei angenehmen und leichten Weinen hervorbringt.

Kostnotizen: Der 2012er Zweigelt schimmert rotviolett im Glas. Im Bouquet finden sich Kirschen und dunkle Früchte. Er ist bekömmlich und angenehm rund am Gaumen.

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: 12,5 %vol

Zuckergehalt: 3,2 g/L

Säuregehalt: 5,0 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..



AT-BIO-402
Österreich-Landwirtschaft

