

# Blauer Zweigelt, Klassik 2024

## Herkunft

Weinbaugebiet: Wagram  
Ort: Fels am Wagram

## Riede & Boden

Aus den verschiedenen Ortslagen in Fels am Wagram, tiefgründige Lössböden auf Terrassenlagen zwischen 200-300 m Seehöhe, zum Teil auch auf sandig-schottrigen Böden in den Katastralgemeinden Gössing und Feuersbrunn.

## Vinifizierung

Die gerebelten Trauben werden im Edelstahltank auf der Maische vergoren, die Durchmischung erfolgt ausschließlich durch Überfluten und Belüften, ohne Maischebewegung. Sofort nach der Gärung wird abgepresst, anschließend erfolgt der biologische Säureabbau und die Reifung des Weines für ein Jahr im Stahltank.

## Weinbeschreibung

Verführerische Kirschnase, Nuancen von dunklen Beeren. Charmante, vollmundige, würzig-dunkle Frucht am Gaumen, samtige Tannine, zugänglich aber auf hohem Niveau. Sehr sortentypisch und trinkfreudig, für alle, die klassischen Rotwein schätzen.

## Analytik

Alkohol: 13,5 % Vol.  
Restzucker: 2,0 g/l  
Säure: 5,5 g/l  
Energie: 78 kcal/328 kJ

Zutatenliste und  
Nährwerttabelle:



## Unsere Empfehlung

Am besten jung und frisch, aber auch Potential für 3-4 Jahre. Bestens geeignet für Pizza & Pasta aber auch dunkles Fleisch, Schmorbraten, Wildgeflügel, Hase, Reh, Lamm und viele Käsesorten. Das Einsatzgebiet für Zweigelt ist sehr breit gefächert.



Weingut Leth  
Kirchengasse 6  
3481 Fels am Wagram

