

Blauer Zweigelt, Klassik 2025

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 Gösing 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, voll-mundige, 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 % Vol.
Restzucker: 2,0 g/l
Säure: 5,5 g/l
Energie: 75 kcal/316 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.

ZERTIFIZIERT 914142 NACHHALTIG AUSTRIA

V-LABEL INTERNATIONAL V-LABEL.COM VEGAN

Weingut Leth
Kirchengasse 6
3481 Fels am Wagram

LETH