

Blauer Zweigelt, Reserve 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 der Katastralgemeinde Gösing

Vinifizierung

Die gerebelten Trauben werden im Edelstahltank auf der Maische vergoren, die Durchmischung erfolgt ausschließlich durch Überfluten, ohne Bewegung der Maische. Nach einer Maischestandzeit von etwa einer Woche wird abgepresst, anschließend erfolgt der biologische Säureabbau. Ausbau für ca. 18 Monate in gebrauchten Barriques, vor der Flaschenfüllung werden die drei besten Chargen miteinander vermählt.



Weinbeschreibung

Mittleres Rubin mit violetten Reflexen. Typischer Beerenmix in dem die Kirschen den Ton angeben, ganz zart vom Eichenflair unterlegt. Schöne Fülle kleidet den Gaumen aus, feinkörniges, druckvolles Tannin, gute Länge, kann auch noch für einige Zeit reifen.

Analytik

Alkohol: 13,5 % Vol.
Restzucker: 1,2 g/l
Säure: 5,1 g/l
Energie: 80 kcal/337 kJ

Zutatenliste und Nährwerttabelle:

Unsere Empfehlung

Entfaltet schon bald nach der Flaschenfüllung seine Aromatik, mit gutem Potential für einige Jahre Flaschenlagerung ausgestattet. 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