

Weingut  
**JURTSCHITSCH**  
Langenlois



## Kreuzbichl 2018

Unsere Hommage an die beiden großen Rebsorten-Klassiker der österreichischen Rotweinkultur. Diese Cuvée aus Zweigelt (90 %) und Blaufränkisch (10 %) zeigt im Duft Anklänge von Brombeeren und Weichseln, am Gaumen beeindruckt der Wein mit feiner Balance und zarter herb-würziger Frucht, feinziselierter Kamptaler Eleganz und Komplexität. Die geschmeidigen Tannine sowie der angenehme Duft machen den Kreuzbichl zu einem passenden Rotwein für viele Gelegenheiten.

Blauer Zweigelt, auch Rotburger genannt, ist eine Kreuzung aus Blaufränkisch und St. Laurent. Die Rebsorte hat eine lange Tradition im Kamptal. Blaufränkisch zeichnet sich durch seine dichte Struktur und seine Lagerfähigkeit aus.

### Das Werden des Weines

Die Trauben wurden selektiv per Hand geerntet, behutsam gerebelt und rund 8-10 Tage lang vergoren. Der bei der Pressung drucklos abgeflossene Wein wurde in großen Eichenfässern im kühlen Umfeld unseres 700 Jahre alten Naturkellers gelagert. Der Wein bekam ausreichend Zeit, um sich zu entwickeln und zu reifen und auch nach der Füllung ruhte der Kreuzbichl noch einige Monate in der Flasche.

### Trinkempfehlung

Ein idealer und vielseitiger Speisenbegleiter zu dunklem Fleisch, Wildgerichten und Wildgeflügel.

### J FACTS

Rebsorten: 90 % Zweigelt, 10 % Blaufränkisch  
Handgelesene Trauben aus biologischer Landwirtschaft  
Böden: Langenloiser Urgestein- und Lössboden  
Alk: 13,0 % Vol.  
Sre: 4,9 ‰  
RZ: 1,0 g/l  
Reifepotenzial: 2028

