



J **FACTS**

Rebsorte: Zweigelt
Böden: Langenloiser Urgesteins- und Lössböden
Alk: 12,5 %Vol.
Sre: 5,7 ‰
RZ: 1,3 g/l
Reifepotential: 2030

Zweigelt 2021

Der Zweigelt präsentiert sich feinfruchtig mit sortentypischen Kirsch- und Weichselaromen. Er wirkt klar und prägnant mit einem charmanten und trinkreifen Charakter. Am Gaumen lassen sich jugendliche Gerbstoffe erkennen.

Zweigelt, auch Rotburger genannt, ist eine Kreuzung aus Blaufränkisch und St. Laurent. Die Rebsorte hat eine lange Tradition im Kamptal und zeigt sich saftig mit burgundischer, eleganter Frucht und viel Charme. Mit seiner Samtigkeit bietet er große Trinkfreude und freut sich über eine große Fangemeinde.

Das Weinjahr 2021

2021 war ein besonders abwechslungsreiches Jahr im Weingarten und forderte einmal mehr viel Erfahrung, Sensibilität und Gespür. Nach einem kühlen Frühling und einer späten Blüte, folgte ein Sommer der reich an Abwechslung war: mal Sonne, mal Regen, jedoch ohne Hitzewellen. So wechselhaft das Jahr bis dahin war, um so stabiler zeigte sich das Wetter während der Lese. Das außerordentlich schöne und beständige Herbstwetter gab uns die Möglichkeit unsere Parzellen in absoluter Präzision zu ernten. Die Trauben waren perfekt und Reife, Säure und Aromatik weisen auf einen außergewöhnlichen Jahrgang hin, der sich in temperamentvollen, terroirgeprägten und langlebigen Weinen widerspiegelt wird.

Werden des Weines

Die Trauben wurden selektiv händisch geerntet, gerebelt und die Maische vergoren. Der Zweigelt reifte rund 20 Monate auf der Hefe in großen Eichenholzfässern im idealen Umfeld unseres 700 Jahre alten Naturkellers.

Trinkempfehlung

Der Wein passt sich elegant vielen Fleischgerichten an, vor allem Wild und Wildgeflügel werden harmonisch begleitet. Gereifter und würziger Käse harmonisieren ebenfalls sehr gut mit dem Wein. Im Sommer durchaus leicht gekühlt genießen.