



Rosé Zweigelt 2016

Qualitätswein, Niederösterreich

Rebsorte(n): 100 % Zweigelt

Ertrag: ca. 3.500 Liter pro Hektar

Erziehungsform: Guyot

Zweigelt (Rotburger) ist eine Kreuzung aus den österreichischen Rebsorten Blaufränkisch und St. Laurent. Die Familie des Züchters Dr. Zweigelt hatte auch einen Keller und Weingärten in Langenlois, die später von der Familie Bründlmayer gekauft wurden.

Ein Teil der Früchte aus den besten Lagen wird bei mittlerer Reife entnommen und in ganzen Trauben sehr schonend gepresst. Später wird diesem Saft ein kleiner Anteil Most (ca. 5 – 20 %) aus dem frei von der Presse ohne Druck abfließenden hellroten Saftes hochreifer Zweigelt-Trauben vermählt. Der Most wird schließlich in Stahltanks kühl vergoren.

So führt unser Rosé Zweigelt die sehr frischen, duftigen, leichtgewichtigen, primärfrüchtigen Roséweine der kühleren Anbauggebiete und die feurigen kräftigen Roséweine aus Südeuropa und der neuen Welt zu einer Synthese.

Analyse:

11,5 %vol. Alkohol

6,5 g/l Säure

2,0 g/l Restzucker

Kostnotiz:

Dezentes, klares Lachsrosa, ein Bouquet von roten Früchten (Weichsel, Schwarzkirsche, Himbeeren, Walderdbeeren) unterlegt von dezenteren Würznoten, am Gaumen zunächst sanft, dann frisch und feinfruchtig, trocken, bei aller Trinkfreude fußt der Wein auf einer kompakten Struktur, die ihm auch noch Potenzial gibt.

Speisenempfehlung:

Der Wein bewährt sich nicht nur als Aperitif, sondern auch 2 – 3 Jahre als guter Essensbegleiter, immer dann, wenn weder zu vordergründige Frucht und zu frische Säure noch allzu viel Tannin oder Alkohol gewünscht sind.

