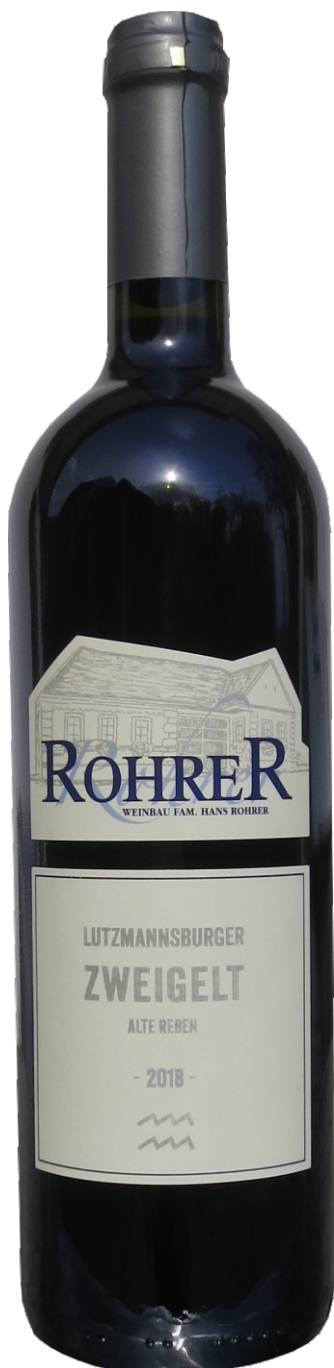


# Zweigelt Alte Reben

## Jahrgang 2018



- Rebsorte:** Zweigelt
- Herkunft:** Lutzmannsburg, Mittelburgenland
- Alter der Rebstöcke:** 30 - 55 Jahre
- Boden:** fruchtbare, sandige Lehmböden
- Riede:** Heisser Gebirge, Möltschen, Stettner
- Analysedaten:** Alkohol: 13,0 % vol.  
Restzucker: 1,2 g/l, trocken  
Säure: 5,8 g/l
- Kellertechnik:** Die Trauben wurden von Hand Ende September geerntet. Die offene Maischegärung erfolgte im Edelstahltank, mit mehrmalig täglichem Untertauchen des Maischehutes. Der Wein reifte 22 Monate im großen Holzfass (3000l).
- Weinbeschreibung:** Ein kräftiger Zweigelt aus über 50 Jahren alten Reben: mit Aromen von Weichseln und Kirschen, gepaart mit charmanter Säure und kräftigem Körper machen diesen klassischen Zweigelt zu einem harmonischen Sortenvertreter mit Potenzial, der auch nach mehreren Jahren Lagerung noch zulegt.
- Trinkempfehlung:** Serviertemperatur: 16-18 °C; Trinkreife: 2020 - 2030
- Speiseempfehlung:** Backhendl, Gebakener Emmentaler, Kürbisrisotto

### Lutzmannsburger Zweigelt:

Die kräftigen Lehmböden und das sonnenverwöhnte Klima wirken sich besonders auf den Weinstil des Zweigelt aus. Kräftiger als in anderen Weinbaugebieten Österreichs präsentieren sich die Zweigelt-Weine aus diesen alten Reben aus Lutzmannsburg.