

Zweigelt Reserve

Jahrgang 2015



- Rebsorte:** Zweigelt
- Herkunft:** Lutzmannsburg, Mittelburgenland
- Alter der Rebstöcke:** 50 Jahre
- Boden:** fruchtbare, sandige Lehmböden
- Riede:** Heiser Gebirge, Möltschen, Kirchner
- Analysedaten:** Alkohol: 14,5 % vol.
Restzucker: 1,0 g/l, trocken
Säure: 5,3 g/l
- Kellertechnik:** Die Trauben wurden von Hand Anfang Oktober geerntet. Die offene Maischegärung erfolgte im Edelstahltank, mit mehrmalig täglichem Untertauchen des Maischehutes. Der Wein reifte 30 Monate im großen Holzfass (2000l).
- Weinbeschreibung:** Ein sehr kräftiger Zweigelt mit Charakter, intensiven Kirschen- und Weichselaromen, einem gehaltvollen Körper und gut stützendem Säuregerüst. Ein großartiger Vertreter des Jahres 2015 - gewachsen auf Lutzmannsburger Lehmböden und zweieinhalb Jahre im großen Holzfass gereift.
- Trinkempfehlung:** Serviertemperatur: 16-18 °C; Trinkreife: 2018 - 2030
- Speiseempfehlung:** Backhendl, Gebackener Emmentaler, Kürbisrisotto

Lutzmannsburger Zweigelt:

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