

Zweigelt Reserve 2007

Zitat Rudolf Schwarzböck:

Dieser Wein zählt zu meinen größten Rotweinen und zeigt was am Bisamberg mit der Rebsorte Zweigelt möglich ist.

* Informationen zum Terroir & Ausbau

Rebsorte: 100 % Zweigelt

Lage: Tagner

Tiefgründiger, sandiger Lehmboden, eine steile steinige Südostlage

Klima: Kontinental mit pannonischen Einflüssen. Das Mikroklima des Bisambergs wirkt sich günstig auf die Vegetation sowie Aromabildung aus.

Bodenpflege: Bewirtschaftung im Einklang der Natur durch Schaffung eines gut durchlüfteten Bodens, der Nützlinge fördert: beispielsweise durch Begrünen und Mähen der Fahrgasse, Ausbringen des Tresters...

Ernte/Ausbau: Handlese der reifen, gesunden Trauben auf mehreren Etappen bis Ende Oktober. Die Maischestandzeit erfolgte 14 Tage bei der kontrollierten Temperatur von 28 - 30°C. Saft und Schale wurde im Rotweingärtank (Überflutung u. Tauchung) unter täglicher Belüftung vergoren und nach der schonenden Pressung anschließend in besten französischen Allier-Eichenfässern (Fassungsvermögen: 300l, 1/3 neues Holz, 2/3 gebrauchtes Holz) rund 14 Monate ausgebaut.

* Verbraucherinformation:

Alkoholgehalt: 13,5%vol

Säure: 5,1 g/l

Restzucker: 1 g/l

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Trinkreife: 2010 bis 2014

Beschreibung: zarter Duft nach Tannennadeln, dahinter reife Brombeerfrucht bei feinen, röstigen Anklängen, Nuancen nach dunkler Schokolade, wirkt kraftvoll mit guter Tanninstruktur, dennoch harmonisch u. ausgeglichen, gutes Potenzial!

Speisempfehlung: Passt besonders gut zu Kurzgebratenem vom Lamm oder Rind. Harmoniert gut zu gebratenen, gefüllten Wildgerichten.

Empfohlene Trinktemperatur: 17° Grad, einige Stunden vor dem genießen Dekantieren.

