

Zweigelt vom Bisamberg 2008

Zitat Rudolf Schwarzböck
Ein harmonischer Rotwein mit elegantem Fruchtbogen!

*** Informationen zum Terroir & Ausbau**

Rebsorte: 100% Zweigelt

Lage: tiefgründer, sandiger Lehmboden

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

Bodenpflege: Bewirtschaftung im Einklang mit 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 bei 19° KMW Mitte Oktober. Die Trauben wurden in Kisten transportiert und schonend gerebelt. Die Maischestandzeit erfolgte 10 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 im Holzfass (50% großes Fass, 50% kleine gebrauchte französische Eichenfässer) ausgebaut. Abfüllung: Im September 2009 mit Naturkork.

*** Verbraucherinformation:**

Alkoholgehalt: 13,2 %vol

Säure: 5,1 g/l

Restzucker: 0,9 g/l

Qualitätsstufe: Qualitätswein

Trinkreife: 2009 u. 2012



Beschreibung: Dunkles Rubin mit violetten Reflexen, wirkt fruchtbetont nach Heidelbeeren u. reifen Kirschen, zeigt sich am Gaumen fein strukturiert mit etwas vanilliger Würze. Ein Klassiker mit Harmonie, Frucht und Finesse.

Speisenempfehlung: Dieser fruchtbetonter Klassiker ist ein universeller Speisebegleiter und passt zudem sehr gut zur mediterranen Küche.

Empfohlene Trinktemperatur: 7 °C