

Zweigelt vom Bisamberg 2008

Zitat Rudolf Schwarzböck
Ein harmonischer Rotwein mit elegantem Fruchtbogen!

* Informationen zum Terroir & Ausbau

Rebsorte: 100% Zweigelt

Lage: Falkenberg (tiefgründiger, sandiger Lehmboden) eine Ostlage am Bisamberg im Gemeindegebiet Wien-Stammersdorf

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 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: -2012

Beschreibung: Ein im großen Eichenfass gereifter Rotwein, der die Typizität der Weine rund um den Bisamberg gekonnt widerspiegelt. Die wohltuende Balance von Fruchtschmelz, kompakter Struktur und Charme machen ihn zum Klassiker. Ein vollmundiger Wein mit samtig-weichem Tannin.

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

Empfohlene Trinktemperatur: 17°C .2 Stunden vor dem Genießen dekantieren.

