

Blauer Zweigelt QbA trocken Steinschaden



ANBAUGEBIET Österreich/Kamptal
PRODUZENT Godfried Steinschaden, Langenlois
 Der Traditionsbetrieb besteht bereits in der fünften Generation. Die wichtigsten Rebsorten Grüner Veltliner und Blauer Zweigelt wachsen auf typischen Löss-, Schotter- & Urgesteins- Böden, die kraftvolle Weine mit einmaliger Mineralität begünstigen. Dieses Potenzial macht sich Steinschaden zu Nutzen um mit seinen Weinen zu begeistern.

REBSORTE 100% Blauer Zweigelt

QUALITÄT Qualitätswein

BODENART Verwittertes Urgestein

VINIFIZIERUNG Ausbau Stahltank

DEGUSTATIONSMERKMALE

Farbe: Tiefes Kirschrot mit violetten Ausläufern.

Duft: Anklänge von schwarzen Beeren und Früchten (Holunderbeeren, Kirschen, Brombeeren, Pflaumen), würzige Noten (Pfeffer), sowie vegetabile Aromen.

Geschmack: Fruchtig, mittleres Tannin, mittlere Säure.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

Aromen nach Kirsche, Brombeere, Pflaume, mittlerer Körper, wenig intensives Tannin, mittlere Säure.

Zweigelt heißt auch Blauer Zweigelt, Rotburger oder Zweigeltrebe. Die Sorte, eine Neuzüchtung aus St. Laurent x Blaufränkisch, ist mittlerweile die am meisten verbreitete Rotweinsorte in Österreich. Namensgeber und Züchter war Friedrich Zweigelt.

WEINANALYSE Alkohol 12,5 % vol.
R-Zucker 1,6 g/l
Säure 4,4 g/l
Allergenhinweis enthält Sulfite

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C

SPEISEEMPFEHLUNG

Schweine- und Kalbfleisch, Huhn und Kaninchen mit nicht zu schweren Saucen. Kalbsleber. Fasan oder Wachteln. Milde Gerichte.

AUSZEICHUNGEN Nimmt nicht an Wettbewerben teil.