

Zweigelt "Z" trocken

Jahrgang: 2022

Analysewerte:

Restsüße: 1,4 g/L **Säure:** 4,9 g/L **Alkohol:** 12,5 % Vol.

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

Geschmack

Der trockene Rotwein überzeugt mit Aromen von Süßkirschen und Brombeeren. Seine leichte Würze in der Nase und der opulent fruchtige Geschmack sowie die feinen Gerbstoffe runden ihn ab.

Rebsorte: Zweigelt

Die rote Rebsorte wurde 1922 an der Weinbauschule in Klosterneuburg (Österreich) von Dr. Fritz Zweigelt aus den Sorten St. Laurent und Blaufränkisch gekreuzt. Innerhalb Deutschlands ist Zweigelt besonders in Württemberg sehr erfolgreich. Das erkennt man auch daran, dass die Remstallkellerei fast ein Viertel der nationalen Zweigelt-Flächen innehat, quasi als deutscher „Zweigelt-Winkel“. Im Ertragsreduzierten Weinbau kann die Sorte farbintensive, körperreiche und lagerfähige Weine mit intensivem Beerenaroma hervorbringen; Zweigelt gilt auch als gut geeignet für den Barrique-Ausbau.

Essensempfehlung

Der Zweigelt passt gut zu Pastagerichten oder zu gegrilltem Schweinefleisch.

