

Zweigelt "Im Barrique gereift" trocken

Jahrgang: 2019

Analysewerte:

Restsüße: 1,3 g/L **Säure:** 5,4 g/L **Alkohol:** 14,0 % Vol.

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

Prämierungen: Berliner Wein Trophy 2023 GOLD

Geschmack

Ein kräftiger Rotwein mit Röstaromen und Anklängen von reifen Beeren. Im Geschmack ist der Zweigelt wuchtig und gehaltvoll. Die Lagerzeit im Barriquefass betrug 16 bis 18 Monate.

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.

Edition "Im Barrique gereift" aus dem Premium-Weinbau:

Die Remstallkellerei verwendet für ihre Barrique-Edition ausschließlich Weine aus dem Premium-Weinbauprogramm "6 Trauben pro Stock"; neben vielen anderen qualitätsfördernden Maßnahmen wird hier die Anzahl der Trauben an einer Pflanze mit dem Ziel der maximal möglichen Reife beschränkt. "Im Barrique gereift" heißt, dass die Reifung der Weine in kleinen, 225 Liter fassenden neuen Eichenholzfässern stattfindet. Ausschlaggebend für die Qualität ist dabei die Herkunft und die Verarbeitung der Fässer, die beständige Kontrolle und Pflege der Weine sowie die Dauer des Ausbaus der Weine in den kleinen Fässern.

Essensempfehlung

Der extravagante Zweigelt aus dem Barrique ist ein idealer Begleiter zu Lammsteaks oder Wildgerichten.

