

Zweigelt trocken

Jahrgang: 2021

Analysewerte:

Restsüße: 0,8 g/L **Säure:** 4,2 g/L **Alkohol:** 12,5 % Vol.

Trinktemperatur: 16 bis 18 °C

Geschmack

Robuster, angenehm würziger Rotwein mit klassischem Kirscharoma, lebendiger Säure und einer leicht pfeffrigen Note im Abgang.

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 schmeckt besonders gut zu kräftigen Eintöpfen, Aufläufen und zu dunklem Fleisch.

