

## Zweigelt "Z" feinherb

**Jahrgang:** 2022

**Analysewerte:**

**Restsüße:** 11,9 g/L    **Säure:** 4,5 g/L    **Alkohol:** 12,0 % Vol.

**Trinktemperatur:** 16 bis 18 °C

### Geschmack

Zart-duftiger Zweigelt mit leichter Süße und angenehm weichen Tanninen; ein eleganter Rotwein, dessen feinfruchtiges Kirscharoma in einen schönen Abgang mündet.

### 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 leckere und vielseitige Zweigelt passt zu allen würzigen Fleischgerichten wie z.B. Pfeffersteak oder Zwiebelrostbraten.

