

Zweigelt trocken

Jahrgang: 2019

Analysewerte:

Restsüße: 1,2 g/L **Säure:** 4,6 g/L **Alkohol:** 13,0 % Vol.

Trinktemperatur: ca. 16 °C

Geschmack

Unsere Spezialität, der Zweigelt, besticht in der Portionsflasche mit Noten von Wildbeeren, Marsala und Kirsche. Eine kleine Flasche mit großer Herzhaftigkeit sowie Würze.

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 trockene Zweigelt passt gut zu Chili con Carne, gegrilltem oder gebratenem Fleisch sowie zu Wild- und Pilzgerichten.

