

 **Heinrich**

Zweigelt

 , 750 ml

 **Austria,**

 **9870003121**



Alkoholgehalt: 0,0 %

Residual sugar: 1 g/l

Acidity content: 5.4 g/l



Food recommendations

from Christina Hilker

Roter Mangold mit Feta und karamellisierten

Walnüssen

(Gemüse & Vegetarisch)

Hahn in Rotwein mit Perlzwiebeln, Räucherspeck

und Brotcroûtons

(Geflügel)

Lammrücken mit Ratatouille Gemüse

(Fleisch)

Tasting review

by Christina Hilker on 01.04.2024

Info:

Die Trauben stammen aus den ebenen, humosen Lagen im Heideboden, den schottrigen Lagen auf der Parndorfer Platte und den kalkstein- und schieferhaltigen Hängen westlich des Sees.

Vinifikation:

Handlese Anfang September 2019, spontane Gärung von zwei Wochen im Holzgärständer sowie zwei Wochen im Stahltank auf der Maische belassen. Über 3 Jahre im Holzgärständer und in gebrauchten 500l Eichenfässern gereift.

Farbe:

Intensives Violetrot, leicht getrübt mit purpurnen Reflexen.

Nase:

Der 2019er Zweigelt von Heinrich zeigt viel charmante Frucht in der Nase: Brombeere, dunkle Kirsche, schwarze Johannisbeere und Holunderbeere tanzen den Reigen. Die Frucht wird ergänzt von einer herzhaften würzigen Note, die an Rote Bete, Pfeffer, Holzrauch und würzigen Speck denken lässt. Duftige Holunderblüten und etwas Pfingstrose verführen zusätzlich zum ersten Schluck.

Gaumen:

Die saftige Frucht wird durchzogen von anregender Frische und einem feinkörnigen Gerbstoffgerüst. Leicht gekühlt werden sofort Schluckreflexe ausgelöst, und besondere Freude kommt auf, wenn man ihn zu leckerer und bodenständiger Küche kombiniert.