

 **Nittnaus Anita & Hans**

Blauer Zweigelt

 2021, 750 ml

 Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

 9870006129

 Zweigelt

Alkoholgehalt: 1.350,0 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Pasta mit Sugo alle Melanzane und Kirschtomaten

(Gemüse & Vegetarisch)

Ragout vom Hirsch mit Möhren und Erdäpfeln

(Wild)

Tagliatelle mit Miesmuscheln und Tomatensugo

(Meeresfrüchte)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 30.06.2023

Information zum Wein

Die Zweigelt-Trauben stammen von der Parndorfer Platte. Gelesen wurde Ende August bis Mitte September. Nach der Handlese und der Sortierung wurde der Zweigelt spontan im Gärständer vergoren und nach der langsamen Pressung in der Korbpresse für zwölf Monate im Großen Holz ausgebaut.

Farbe

strahlendes Purpurrot

Nase

In der Nase öffnet sich der *2021er Zweigelt* mit einer Melange aus Weichselkirschen, Brombeeren und Zwetschgen zusammen mit ein wenig Pfeffer, schwarzer Oliventapenade und einer süßen Hefenote. Darüber liegen Aromen von Thymian und etwas Minze sowie von dunklem Tabak und Heicha-Tee.

Gaumen

Am Gaumen zeigt der Wein eine gelungene Kombination von reifer und vor allem saftiger dunkler Frucht, die eingefasst ist von einem seidigen und angenehm mürben Tannin. Ganz Zweigelt, präsentiert sich der Wein charmant und balanciert zwischen Frucht, feiner Würze und lebendiger seidiger Säure. Das ist ein Rotwein für so gut wie jede Gelegenheit, für den Offenausschank und für größere Runden.