Tement

Zweigelt Selektion

2017, 750 ml

Österreich, Südsteiermark

9870009642

Zweigelt

Alkoholgehalt: 12,5 %



Speisempfehlungen

von Christina Hilker

Radieschen auf Pumpernickelerde und Ziegenfrischkäse mit Johannisbeergelee und Thymian

(Gemüse & Vegetarisch)

Gebratene Poularde mit glacierten Karotten, Fenchel und Sternanis

(Geflügel)

Gekochtes Rindfleisch mit grobem Meersalz, Olivenöl und rotem Mangold

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 01.04.2024

Info zum Wein:

Der 2017er Zweigelt stammt von lehmigen Kalkmergel Böden und wurde nach Spontangärung 6 Jahre im Holzfass gereift. Er wurde unfiltriert abgefüllt.

Farbe: Das Wein zeigt ein tiefdunkles Granatrot mit deutlichen violetten Reflexen.

Nase:

Ein Genuss in der Nase: Dunkle, süße Beeren von Brombeere über Holunderbeere bis hin zu Blaubeere, dunkle Kirschen und Pflaumen. Eine großartige florale Duftigkeit erinnert an Holunder, Buchsbaum, schwarzes Johannisbeerblatt und Efeu. Deutliche Aromen von dunkler Erde, Holzrauch, Kakao und Leder verleihen ihm Tiefe und unterstreichen seinen komplexen und vielschichtigen Charakter.

Gaumen:

Am Gaumen brilliert der Wein mit Saftigkeit, schöner Fruchtsüße und feinstem, geschliffenem Gerbstoff mit mineralischen Anklängen. Die erfrischende Säure betont seinen belebenden und verspielten Charakter. Der niedrige Alkoholgehalt von 12,5 Vol% steigert den animierenden Trinkfluss zusätzlich. Ein Zweigelt in perfekter Trinkreife, der sich auf die Begleitung von feiner und aromatischer Küche freut.