

Zweigelt

 2019, 750 ml

 Österreich, Burgenland/Neusiedlersee

 9870003121

 Zweigelt

Alkoholgehalt: 12,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5,4 g/l



Speisempfehlungen

von 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)

Verkostungsnotizen

von Christina Hilker vom 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 Violettrot, 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.