

ZWEIGELT *Ried Diebstein Reserve*

Jahrgang	2017
Vinifizierung	Die Trauben für diesen Wein stammen aus unseren eigenen Weingärten aus der Rotwein-Lage Diebstein in Fels am Wagram. Das Traubenmaterial wird selektioniert geerntet und gemischt und in speziellen Rotwein-Gärtanks temperaturgesteuert bei ca. 28° vergoren. Nach 14 bis 18 Tagen Maischestandzeit wird die Maische abgepresst und der Wein in Edelstahllagertanks gefüllt, wo umgehend der biologische Säureabbau eingeleitet wird. Anschließend reift der Rotwein für ca. 14 Monate in 225 Liter Eichenfässern. Für den Zweigelt Reserve verwenden wir 2/3 gebrauchte und 1/3 neue Eichenfässer.
Ausbau	Eichenfässer
Kategorie	Qualitätswein / Reserve
Analytische Werte	Alc: 14,0 % / RZ: 1,3 g / SRE: 4,6 ‰
Herkunft	Österreich – Niederösterreich – Wagram – Gösing am Wagram
Ried	Diebstein
Herkunftsbeschreibung	Ein Diebstein markierte anno dazumal die Stelle, an der „Malefizpersonen“, also Übeltäter aller Art, vom Dorfgericht ans Landesgericht übergeben wurden. Ried Diebstein ist nach einem solchen Stein benannt und ist eine windgeschützte Südkessellage und die Rotweinlage schlechthin. Der Löss speichert die Wärme des Tages, gibt sie gemeinsam mit seinen Nährstoffen an die Reben ab und sorgt damit für intensive Aromen der Trauben. Perfekte Voraussetzungen für den Zweigelt Perfektion und den Zweigelt Reserve.
Rebsorte(n)	Zweigelt
Bodenart	Tiefgründiger Lössboden
Seehöhe	300 hm
Trinktemperatur	15-18 °C
Reifepotential	7-10 Jahre
Kostnotiz	Tiefdunkles Rubingranat, violette Reflexe. Schwarze Beerfrucht gepaart mit reifer Weichselkirsche öffnen das Aroma sehr weit. Am Gaumen prägen tabakige Nuancen und elegante Röstaromen das stoffige Geschmacksbild von diesem hocheleganten Zweigelt. Die feine Tanninstruktur sorgt für perfekte Balance.
Speiseempfehlung	kräftiges Rindfleisch angebraten, Wild, gebratenes Wildgeflügel und Steaks aller Art, aromatischer Käse, wie z.B. Bergkäse
Gebinde	0,75 l

