



BLAUER ZWEIFELT SÜDSTEIERMARK 2012

0,75 L INHALT

2014-2019+ TRINKREIFE

20 BIS 35 JAHR ALTE REBEN

SCHRAUB VERSCHLUSS

Dichtes und zugängliches Bukett mit Aromen von Weichseln und eingelegten Sauerkirschen mit erdig würzigen Spuren, samtiges Tannin, saftig, waldbeerige Noten, gut gebaut, druckvoll und harmonisch im Abgang. Dieser klassische Zweifelt ist ein besonders universeller Speisenbegleiter.



Traubensorte

Eine Kreuzung aus den beiden bekannten Rebsorten Blaufränkisch und St. Laurent, entwickelt an der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt Klosterneuburg, die nach ihrem Züchter Fritz Zweifelt benannt wurde und mittlerweile als die erfolgreichste Rotwein-Neuzüchtung Mitteleuropas anerkannt ist.



Weinlese

Maischevergärung bei 28° Celsius über 12 Tage, Malolaktische Gärung (BSA) im Holzfass, 12 Monate teils im großen Holzfass, teils im gebrauchten 300 lt. Fass gereift.



Boden / Anbaugebiet

Mergel und Braunlehm auf Leithakalk.



Speisebegleiter

Die besten kulinarischen Freunde dieses Roten sind Grillhuhn, gebratener Truthahn, Kalbsbraten und die gekochten Rindfleisch-Gerichte, die für Österreich so typisch sind.



FALSTAFF

(88 Punkte)



Großflaschen und Sonderformen auf Anfrage weingut@gross.at