

Zweigelt Reserve 2024, trocken



13,7 % vol. Alk.

4,8 g/l Säure

1,4 g/l Restzucker

ZWEIGELT Reserve 2024

in einen unserer besten Weinjahre gekellert, reifte 12 Monate im großen Holzfass (500 l) aus Weidlinger Eiche (Fassbinderei Schneckenleitner)

Weinbeschreibung:

Schönes kräftiges Kirschrot mit violett schimmernden Rand. In der Nase spürt man deutlich die angenehmen Zweigeltnoten, welche an dunkle Kirschen und Brombeeren erinnern.

Am Gaumen erscheinen Nuancen dunkler Zartbitterschokolade, sowie dezent rauchige Mokkatöne, die von der Frucht der Weichsel und Brombeere begleitet werden. Milde, gut eingebundene Säure, samtig weiche Tannine, dezent würzige Noten nach schwarzen Oliven ermöglichen einen langen Nachhall am Gaumen.

Die schön harmonischen Tannine prägen diesen für Kärntner Verhältnisse voluminösen Wein und lassen seinen gesamten Charakter ausgezeichnet zur Geltung kommen. Dieser Zweigelt wirkt derzeit jugendlich frisch, einhergehend mit einer angenehmen ausgewogenen Reife, verfügt noch über gutes weiteres Entwicklungspotenzial.

Unser fruchtiger Zweigelt eignet sich als Speisenbegleiter hervorragend zu Pasta- und würzigen Gemüsegerichten, zum gebratenen oder geschmorten Schweins-, Rind-, Lamm-, Huhn-, oder Truthahngerichten mit leichten Soßen sowie zu leichten Wildgerichten von Ente, Gans, Taube und vom Fasan.

Sogar zum Wiener- oder Pariserschnitzel und zu panierten Pilzen wünschen sich Rotweintrinker vorzugsweise einen Zweigelt. Dieser elegante „Rote“ eignet sich auch zu kalten Speisen, wie Salaten und Carpaccio vom Rind...

Weiters verfeinert der Zweigelt als hochwertige Zutat dunkle, kräftige Fleisch- und Fond-saucen aller Art.

Unser Tipp: Kartenspielwein, für lustige Stunden, verlangt nicht gleich eine Speise dazu...

Serviertemperatur: 15 - 18°C



Zutaten und Nährwerte:
Brennwert: 331kJ/79kcal in 100ml