



# KAISER

## ZWEIGELT-REBE (BIO)

<b>Jahrgang:</b>	2017
<b>Weinbaugebiet:</b>	Burgenland - Österreich
<b>Lage:</b>	leichte Hanglage
<b>Boden:</b>	tonhaltiger Lehmboden mit hohen Kalkeinflüssen
<b>Qualitätsstufe:</b>	Qualitätswein



Der Weinstock trägt durch "Ausdünnung" nur neun bis elf Trauben, dadurch wird er nicht so stark belastet und die Energie kann für weniger gut entwickelte Trauben aufgewendet werden. Die Reifung der Traube wird durch ein Entlauben unterstützt, da eine gute Sonneneinstrahlung die Entwicklung fördert. Die Trauben wurden bei einer Gradation von 20°C KMW geerntet und gleich gerebelt. Danach erfolgte eine Maischegärung bei 28°C für 8 Tage. Hierbei werden Inhaltsstoffe wie Farbe und Gerbstoffe aus den Schalen ausgelaugt. Nach Beendigung der Gärung wurde gepresst und die malolaktische Gärung eingeleitet. Dieser Wein reifte in großen Eichenholzfässern für 10-15 Monate.

### WEINDATEN

<b>Ertrag:</b>	5800 l/ha
<b>Alkohol:</b>	13% vol.
<b>Restzucker:</b>	1,0 g/l
<b>Säure:</b>	5,7 g/l

### Beschreibung:

Trocken. Der Duft erinnert an rote Waldbeeren und Weichseln, im Hintergrund ein dezenter Rosenton. Am Gaumen, weich und geschmeidig. Im Geschmack rote Beeren und feiner Minzeton. Seine Extraktsüße wirkt auf den Verkoster anregend. Ein sehr trinkanimierendes Tröpferl.

**Serviervorschläge:** 16-18 °C

**Speiseempfehlungen:** Presswurst in Essig&Öl sauer mariniert, Gemüseauflauf, Antipasti, gegrilltes Fleisch mit Sommergemüse, Wildragout mit Semmelknödel, Hirschrücken vom Leithagebirge mit Kartoffelkroketten und Preiselbeeren, Wiener Schnitzel.

### Bewertung:

A la Carte 90 Punkte, Falstaff 90 Pkt. Vinaria TIPP  
Bronzemedaille Challenge Millesime Bio, Burgenländische Weinprämierung – Goldmedaille

