



KAISER

ZWEIGELT – REBE

(BIO)



Jahrgang: 2015

Weinbaugebiet: Neusiedlersee-Hügelland – Burgenland - Österreich

Lage: leichte Hanglage

Boden: tonhaltiger Lehmboden mit hoher Kalkqualität

Qualitätsstufe: Qualitätswein – (BIO)

Vinifikation:

Der Weinstock trägt nur 8-10 Trauben (ausdünnen) um ihn nicht zu belasten und damit er seine Energie für wenige gut entwickelte Trauben aufwendet. Die Reifung der Traube wird durch ein Entlauben unterstützt, da eine gute Sonneneinstrahlung die Entwicklung fördert. Die Erntezeit war Ende September mit einer Gradation von 20° KMW, danach wurden die Trauben gerebelt. Danach erfolgte eine Maischegärung von 8 Tagen bei 28°C. Hierbei werden Inhaltsstoffe wie Farbe und Gerbstoffe aus den Schalen ausgelaugt. Nach der Beendigung der Gärung wird gepresst und die malolaktische Gärung wird eingeleitet. Nach Beendigung dieser reift der Wein im großen Eichenfass für ca. 10-15 Monate.

WEINDATEN:

Ertrag: 5800 l/ha

Alkohol: 13,3 g/l

Restzucker: 1,0 g/l

Säure: 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

Speisenempfehlung: Gemüseauflauf, Antipasti, gegrilltes Fleisch, Wildragout mit Semmelknödel, Hirschrücken mit Kartoffelkroketten und Preiselbeeren, Wiener Schnitzel.

PRÄMIERUNGEN: 90 Pkt. A la Carte, Bronzemedaille Challenge Millesime Bio

