



# KAISER

## ZWEIGELT-SYRAH (ZWEISY) (BIO)

<b>Jahrgang:</b>	2016
<b>Weinbaugebiet:</b>	Burgenland - Österreich
<b>Lage:</b>	leichte Hanglage
<b>Boden:</b>	kräftiger und humusreicher Ton-Lehmboden
<b>Qualitätsstufe:</b>	Qualitätswein

Der Weinstock trägt nur 7-9 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 21° 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 herausgelaugt. Nach der Beendigung der Gärung wird gepresst und die malolaktische Gärung wird eingeleitet. Nach Beendigung dieser reift der Wein zum Teil im großen Eichenfass und zum Teil im 3-4 mal verwendete Barriques für ca 18 Monate.

### WEINDATEN

<b>Ertrag:</b>	5800 l/ha
<b>Alkohol:</b>	13,5% vol.
<b>Restzucker:</b>	2,9 g/l
<b>Säure:</b>	5,2 g/l

### Beschreibung:

Feine und verführerische Düfte die an reifes Fruchtkompott und etwas Zimt erinnern und mit dem Holz im Einklang stehen. Im Geschmack präsentiert er Nougat-Zimtnelkenaromen.

**Serviervorschläge:** 17 °C

**Speiseempfehlungen:** Leithaberger Wildrücken mit Rotkraut, zart gebratenes Steak mit Kartoffelbeilage, Neusiedler See Zander mit Kürbisrisotto, Spargel mit Sauce Hollandaise

