

Zweigelt Ried Gaisruck 2016

vom kleinen Holz



Herkunft	Niederösterreich
Rebsorte	Blauer Zweigelt
Kategorie	Qualitätswein
Analyse	Alkohol: 14,1 % vol. Säure: 5,7 g/L Restzucker: 1,0 g/L, trocken
Optimale Trinkreife	2020-2028

Lage

Die Weingärten der nördlich des Ortes Nußdorf gelegenen Ried Gaisruck sind nach Südosten und Osten ausgerichtet. Sie liegen in Seehöhen zwischen 210 und 280 Meter. Der Boden ist ein kalkhaltiger Rigolboden aus Löss. Das unter dem graugelben, mehligem Löss liegende Konglomerat erreicht hier nicht die Oberfläche.

Löss ist kalkhaltiger Gesteinsstaub (Schluff), der in den Kaltphasen der Eiszeit aus den damals vegetationsarmen Alpen hier angeweht wurde und jetzt einen lehmig-sandigen, immer kalkigen und gut speicherfähigen Boden bildet.

Vinifizierung

Alter der Rebstöcke 20 Jahre. 2. Handlese 21.10.2016 mit 20/21° KMW – Trauben gerebelt – im Rotweingärtank bei temperaturkontrollierter Gärung mit 26-30° C – die Maische täglich mehrmals mit dem gärenden Most überschwallt – nach 14 Tagen Maischegärung den Jungwein mit der pneumatischen Presse von den Testern getrennt; 16 Monate lang - 60 % Lagerung im gebrauchten Barrique und 40 % im neuen kleinen Holz, französische Eiche.

Kostnotiz

v. Klaus Egle

Reife, saftige Frucht mit delikaten Aromen von Weichseln und dunklen Amarenakirschen, dezente Kaffeenoten, feine Rösttöne, etwas Rumtopf, rauchig, viel Druck, kräftiger, reifer Gerbstoff gibt ihm Struktur und Biss, kompakt, delikate Frucht am Gaumen, beginnende Trinkreife, lang anhaltend.

Empfehlungen

Trinktemperatur: 16-18°C, dekantieren

Speisenempfehlung

Der Klassiker zur Rotwein-Küche vom Steak über Wildgerichte bis zu luftgetrocknetem Schinken Osso buco, Rostbraten & Co.

Weinkultur Preiß

A-3134 Theyern | Ringgasse 4 | Traisental | AUSTRIA
Tel & Fax +43 2783 6731 | Mobil +43 676 941 85 80
wine@kulturpreiss.at | www.weinkulturpreiss.at