

ZWEIGELT KAMMERLING® 2023



HERKUNFT	Niederösterreich
REBSORTE	Blauer Zweigelt
KATEGORIE	Qualitätswein
ANALYSE	Alkohol: 13,0 % vol. Säure: 5,4 g/L Restzucker: 0,7 g/L, trocken
OPTIMALE TRINKREIFE	2026-2032

LAGE	Die Trauben für diesen Zweigelt stammen aus Zweigelt-Weingärten in Nußdorf und Wagram ob der Traisen. Sie liegen in Seehöhen zwischen 210 und 280 Metern. Der Boden ist ein kalkhaltiger Rigolboden aus Löss. 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. Kammerlinge sind gesteinsbildende Mikrofossilien, die auch im Konglomeratgestein vorkommen, deren Kalkschalen zur Geschmacksbildung dieses Weines beitragen.
VINIFIZIERUNG	Selektive Handlese, Trauben gerebelt, in offenen Behältnissen vergoren, die Maische untergestoßen der Lagerung zu 100 % im Stahltank. Abfüllung im März 2026.
KOSTNOTIZ	Im Duft animierend nach feiner Weichselfrucht, würzige Nuancen. Am Gaumen Aromen nach roten Beeren und Weichseln, feine Tannine durch teilweise Lagerung in gebrauchten französischen Barrique-Fässern, gute Länge, adstringierend, macht Lust auf den nächsten Schluck.
SERVIERVORSCHLAG	Trinktemperatur: 16-18°C, gerne auch kühler genießen!
SPEISEEMPFEHLUNG	Zu leichten Fleischgerichten, kalte Platte, Vorspeisen, Speck, Käse & Co, Frischkäse (Schaf, Ziege), Weichkäse (Brie, Camembert)