

Zweigelt

fruchtig, rote Früchte vor allem Kirsche und Brombeere;

am Gaumen zart würzig und weich mit samtigen Abgang, sehr trinkfreudig



der rote Allrounder

Rebsorte	Zweigelt
Weinbaugebiet	Steiermark
Riede	Schattauberg – Südhang nach unten offene Lage Wolfgruben – Südhang nach unten offene Lage
Werte	Alkoholgehalt: 13,0 % vol. Säure: 5,0 g/l Restzucker: 2,0 g/l
Qualitätsstufe	Qualitätswein
Bodenbeschaffenheit	Sandstein
Erntemonat	Ende September
Ausbau	Handlese, klassischer Ausbau: rasche Verarbeitung, Reifung imahltank, Mazeration
Trinktemperatur	14-16 °C
Speisenempfehlung	Wildgerichte, Fleischgerichten, würzigen Käse



Allgemeines:

Die Sorte Zweigelt wurde 1922 in Klosterneuburg aus den Sorten St. Laurent und Blaufränkisch gezüchtet und ist heute die wichtigste Rotweinsorte in unserem Land.

Bei Zweigelt findet man ein breites Spektrum an Weinen; von einfachen, fruchtigen leicht zu trinkenden Weinen bis zu sehr tanninreichen kräftigen Weinen.