

# ZWEIGELT ROSÉ

## SECCO ROSSO

Rebsorte .....	Zweigelt Rosé	Trinktemperatur ..	13 °C
Riede .....	Zöbinger Kogelberg und Zöbinger Hasel	Alkohol .....	12,5 %vol
Qualitätsstufe .....	Schaumwein mit zugewetzter Kohlensäure	Säure .....	4,6 g/l
		Restzucker .....	1,3 g/l

Prickelnder  
Genuss!

---

---

Verkostung .....	zartes Rosa mit Reflexen von Zwiebelchalenfarbe, nach frischen Erdbeeren und roten Ribiseln, fruchtig und feingliedrige Säure, erfrischend spritzige Perlage, saftig.
Speisenempfehlung .....	Pur als Aperitif, oder gespritzt mit frischen Erdbeeren und einem Blatt Zitronenmelisse als Erfrischungsgetränk.
Lesen .....	selektive Handlesen in mehreren Lesedurchgängen im Oktober
Lesegradation .....	18,5 KMW
Ausbau .....	5 Monate klassisch im Stahltank, bei der Füllung mit Kohlensäure versetzt.
Füllung .....	April 2017



## ZÖBINGER HASEL & KOSELBERG



### Hasel:

Leicht nach Süden abfallend, von der Bodenbeschaffenheit ähnlich wie das Hochplateau des Kogelberges, bringt die Riede durch den höheren Kalkanteil im Lössboden fruchtig, elegante Weine mit viel Extrakt, ausgeprägter Würze und kräftigem Körper hervor.

### Kogelberg:

Nach Süden abfallend, erhebt er sich westlich vom Kamp mit seiner Bodenbeschaffenheit aus Schiefer und Urgestein in Abwechslung mit Lehm und Sand konkurriert er mit dem Heiligenstein. Die autochthone Rebsorte Zweigelt wächst hier zu besonderer Typizität heran. Die Weingärten liegen in einem geschlossenen Naturschutzgebiet. Zwischen den Rebflächen finden sich geschützte Trockenrase-Flächen, wie sie ansonsten nur in mediterranen Gegenden anzutreffen sind.

Höhenlage: 250m - 300m

Boden: Löss

WEINGUT PETER SCHWEIGER · IM GRÜBL 25, 3561 ZÖBING, AUSTRIA