

# ZWEIGELT

Rebsorte .....	Zweigelt	Jahrgang .....	2015
Riede .....	Zöbinger Kogelberg	Alkohol .....	13,5 %vol
Qualitätsstufe .....	Qualitätswein	Säure .....	4,6 g/l
	Niederösterreich	Restzucker .....	1,3 g/l
Trinktemperatur .....	13 °C		

Der „Typische“ Zweigelt.

Verkostung ..... dunkles Rubingranat, Kirsch und Weichselfrucht, feinfruchtiger Duft nach Waldbeeren.

Speisenempfehlung ..... passt für viele Fleischgerichte, vor allem Wild und Wildgeflügel, Enten, Gänse, Grillgerichte, Schinkenfleckerl, zu mittelwürzigen Käsesorten und Edelpilzkäsen.

Lese ..... selektive Handlese in mehreren Lesedurchgängen im Oktober

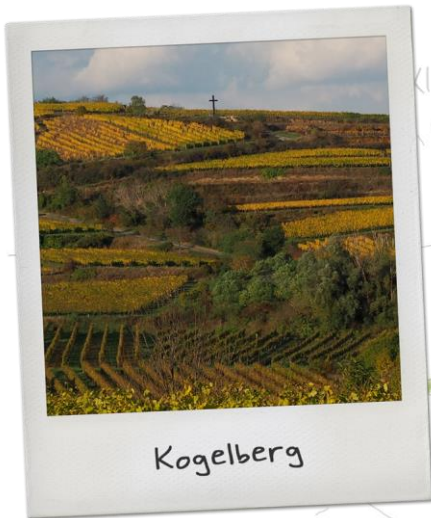
Lesegradation ..... 19,5 KMW

Ausbau ..... klassisch imahltank, 15 Monate

Füllung ..... Jänner 2017



## ZÖBINGER 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. Auf diesem Terroir wächst die autochthone Rebsorte Zweigelt zu besonderer Typizität heran. Dichtes, dunkles Rot, tiefrotes Steinobst und Beeren mit einem Anklang von Mineralität und erdig, würzigen Spuren.

Die Weingärten liegen in einem geschlossenen Naturschutzgebiet. Zwischen den Rebflächen finden sich geschützte Trockenrasen-Flächen mit einer darauf gedeihenden Flora und Fauna wie sie ansonsten nur in weit südlicheren, mediterranen Gegenden anzutreffen sind.

Höhenlage: 300m      Boden: Schiefer, Urgestein,  
Lehm und Sand

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

+43 664 45 10 162 · OFFICE@SCHWEIGER-WEIN.AT · WWW.SCHWEIGER-WEIN.AT