

## ZWEIGELT

*Peter & Peter*

Rebsorte .....	Zweigelt	Füllung .....	April 2018
Rieden .....	Kamptaler Weingärten	Alkohol .....	13 %vol
Qualitätsstufe .....	Qualitätswein	Säure .....	4,8 g/l
	Niederösterreich	Restzucker .....	1,1 g/l
Jahrgang .....	2016	Trinktemperatur .....	12 °C

Lese .....	selektive Handlese im Oktober		
Lesegradation .....	18 KMW		
Ausbau .....	klassisch im Stahltank		
Verkostung .....	dunkles Rubinrot, fruchtiges Bukett dunkler Waldbeeren, Anklang von Mineralität und erdig, würzige Spuren.		
Speisenempfehlung .....	ein vielseitiger Speisenbegleiter der österreichischen Küche, zu mildaromatischem Käse, zu Pizza und Pasta, ein klassisch leichter Rotwein für unbeschwerten Trinkspaß.		



KAMPTAL – MILLIONEN JAHRE JUNG

# ZWEIGELT

die in Österreich weitverbreitetste Rotweinsorte  
ist eine Kreuzung aus Blaufränkisch und St. Laurent.

Einer Versuchsanlage in Langenlois ist es zu verdanken, dass der Zweigelt als  
die „**ROTWEINSORTE ÖSTERREICHS**“ gilt.

Abhängig von Boden und Klima lässt sich der Zweigelt in den unterschiedlichsten  
Qualitätsstufen vom jung zu trinkenden, leichten Tischwein bis hin  
zum kraftvollen Lagerwein im Barriquefass ausbauen.

Das westlich von Wien liegende Kamptal, benannt durch den Fluss Kamp, der die  
nächtlich kühlen Strömungen des Waldviertels in das heiße, von pannonischen  
Einflüssen geprägte und niederschlagsarme Klima bringt, lässt unsere Weine zu  
ausgeprägter Frische und Fruchtigkeit heranreifen.

## PETER & PETER

verkörpert den typischen Zweigelt als Einstiegswein unserer

## ROTWEINE AUS DEM KAMPTAL

Höhenlagen: 280m bis 300m

Böden: Schiefer, Urgestein, Lehm und Sand

Weingut Peter Schweiger • Im Grübl 25, 3561 Zöbing am Heiligenstein, Austria  
+43 664 45 10 162 • office@schweiger-wein.at • www.schweiger-wein.at