

ZWEIGELT

Peter & Peter

Rebsorte	Zweigelt	Füllung	November 2018
Rieden	Kamptaler Weingärten	Alkohol	13,5 %vol
Qualitätsstufe	Qualitätswein	Säure	5,2 g/l
	Niederösterreich	Restzucker	1,0 g/l
Jahrgang	2017	Trinktemperatur	12 °C

Lese	selektive Handlese im Oktober
Leseegradation	18,5 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