

ZWEIGELT



Der „Typische“ Zweigelt.

Rebsorte	Zweigelt	Jahrgang	2020
Riede	Zöbinger Kogelberg	Alkohol	13,5 %vol
Qualitätsstufe	Qualitätswein	Säure	5,3 g/l
	Niederösterreich	Restzucker	1,0 g/l
Trinktemperatur	13 °C		

Verkostung..... dunkles Rubingranat, Kirsch und Weichselfrucht, feinfluchtiger Duft, mineralisch, Saftig, frisch fruchtiger Abgang.

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

Lese

selektive Handlese im Oktober

Lesegradation

18,5 KMW

Ausbau

klassisch im Stahltank

Füllung

Dezember 2021



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