

EXKLUSIV
ZWIGELT
SAURÜSSELN 2013

Der gereifte Zweigelt!



LAGE

Die Böden dieser Anlage wurden vor mehreren hundert Jahren als Schweineweide genutzt. Daraus entstand der Riedename „Saurüssel“. Die südöstlich ausgerichtete Kessellage hat einen höheren Sandanteil und somit einen leichten Lehm-Lössboden. Die Marke „Saurüssel“ wurde von den Poysdorfer Winzern wiederentdeckt! Eine der besten Veltlinerlagen ist somit wieder in aller Munde! Auch mineralische und würzige Zweigelt entstammen diesen Weingärten.

JAHRGANGSBESCHREIBUNG

Ein anhaltend kalter Winter sorgte für einen späteren Austrieb der Reben. Darauf folgte wechselhaftes regnerisches Wetter und ein sehr heißer und trockener Sommer. Bedingt durch einen langsamen Reifeanstieg fand die Hauptlese bei herbstlichen Oktobertagen statt und dauerte bis in den November. Durch die feuchte Witterung war eine gründliche Traubenselektion notwendig. Die Weine sind fruchtig, mit lebendiger Säure und sorgen mit moderatem Alkoholgehalt für guten und angenehmen Trinkspaß.

AUSBAU

Die reifen Trauben werden gerebelt, 30-35 Tage auf der Maische vergoren und anschließend schonend gepresst. Nach dem BSA lagert der Wein bis zur Abfüllung in neuen großen 2.000 Liter Fässern.

KOSTNOTIZ

Strahlendes Rubinrot, fruchtig und vielschichtig in der Nase, erinnert an Amarenakirschen, Schokolade, Zimt, und Röstaromen, kräftig und voll am Gaumen, harmonisch und weich mit langem Abgang.

AUSZEICHNUNGEN

Silbermedaille – Weinmesse Valtice 2016
Gold – Poysdorfer Weinparade 2016
Gold – NÖ Wein Prämierung 2016

Rebsorte(n)	Zweigelt
Alkohol	13,0 %
Säure	4,5 g/l
Restzucker	3,1 g/l – trocken
Trinkreife	2016-2023
Speisenempfehlung	zu kräftigen Fleisch- und Wildgerichten