



FAMILIE REINISCH

Thermenregion Zweigelt 2021 BIO

Die Rebsorte Zweigelt ist eine Kreuzung zwischen den österreichischen Sorten St. Laurent und Blaufränkisch, die 1922 von Prof. Fritz Zweigelt an der Österreichischen Weinbauschule – der weltweit Ältesten ihrer Art – entwickelt wurde. Ursprünglich wurde sie „Rotburger“ genannt. Sie ist für viele verschiedene Bodentypen geeignet und ergibt Weine verschiedenster Stile, ob langer oder kurzer Ausbau, mit oder ohne Holzeinsatz. Unser Thermenregion Zweigelt verführt mit Aromen nach dunklen Beeren und Kirschen, sanften Tanninen ohne spürbaren Holzeinsatz und angenehmen Tanninen, was ihn sehr vielseitig einsetzbar macht.



Rebalter 5 - 50 Jahre

Boden Boden aus Kalkstein und Gletscherablagerungen mit Braunerdeauflage

Erziehung Doppelter Guyot

Ertrag 50 hl/ha

Lese Ende September und Anfang Oktober

Im Keller Selektive Handlese, Gärung und vierzehn Monate Ausbau in Stockinger Holzgärständern, vollständiger biologischer Säureabbau

Trinkreife von 2023 bis 2030

Speiseempfehlung Passt sehr gut zur klassisch österreichischen Heurigenküche, wie Aufstrichbrote, kalter Aufschnitt und Käse.

Service Universal oder Rotweinglas empfohlen
Leicht gekühlt servieren bei etwa 14-15°C
Lagerung an einem dunklen Ort bei 12°C

Aus der Presse „[...] Nuancen von Zwetschken, frische Brombeeren, ein Hauch von Nougat, einladendes Bukett.[...]“ 90 Punkte, Peter Moser für das falstaff Magazin.



INFO-Box

Alkohol	13,0% vol.
Säure	5,2 g/l
Restzucker	1,0 g/l



FAMILIE

REINISCH

Im Weingarten 1, 2523 Tattendorf, Austria
Tel.: +43 (0)2253/814 23, www.j-r.at

AT-BIO-401
Österr. Landwirtschaft

