Weinzentrale
EBERLE

2019 - Ein kleines Fass - Rotburger (Zweigelt) - Zahel

Art.-Nr: 60553

Beschreibung:
Im Auftakt feine Sortenwürze im Zeichen von dunklen Waldbeeren, Schlehen, Wacholder, Brombeeren, reifen Kirschen und Kakaonoten. Im Gaumen pikant und mundfüllend. Es entsteht ein graziles Zusammentreffen von Stoffigkeit, wilde Würzigkeit und einem saftigen Fruchtkern. Untermalt mit noblem Tanninbau und spürbarer, aber reifer Säure. Aromatischer Abklang. Profitiert von Belüftung in einer Karaffe! Ein ausgezeichneter Tischgenosse zur Wiener Fleischküche!

Hersteller:
Die Familie Zahel bereitet sehr beindruckende und fein mineralische Weine aus den besten Weinberglagen Wiens. Die "Gemischter-Satz" Spezialitäten zählen zu den komplexesten und am feinsten texturierten Weißen der Wiener Region. Auch stillvolle, formidable Rotweine. Ökologischer-biologisch-dynamischer Landbau. 33 ha

Anbau:
Die Rotweinsorte Zweigelt nennt man auch Rotburger oder Zweigeltrebe und ist die am meisten verbreitete rote Rebsorte (6.400 Hektar) in Österreich. Sie ist eine Kreuzung aus Blaufränkisch und St. Laurent.

Rebsorte Zweigelt	**Region** Weinbauregion Weinland	**Alkoholgehalt** 13 % Vol.	**Trinktemperatur** 16-18 °C
Weingeschmack Trocken	**Qualitätsstufe** Österreichischer Landwein	**Restsüße** -	**Ausbau** Barrique
Weinstilistiken jung & wild	**Bodenart** Dolomitenkalkgestein und aufgelagert Flyschsandstein	**Trinkfenster** 2024-2028+	**Flaschengröße** 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	**Bewirtschaftung** Biodynamische Wirtschaftsweise	**Zusatzstoffe** Enthält Sulfite	**Karaffieren** JA

Charakter

Frucht ●●●○○
Körper/Intensität ●●●●○
Mineralität ●●●○○
Säure ●●●○○
Tannin ●●●○○

Passt zu

Käse · Exotische Gerichte · Helles Fleisch · Rotes Fleisch · Junk-Food · Schmorgerichte · Haute Cuisine · Vegetarische Gerichte · Lamm · Tapas · Grillgemüse · Grillen · Wildgerichte

Weinzentrale Laupheim Eberle GmbH • Berblingerstr. 20 • 88471 Laupheim
E-Mail: info@weinzentrale.de • Tel.: 07392-91554-0 • Web: www.weinzentrale.de