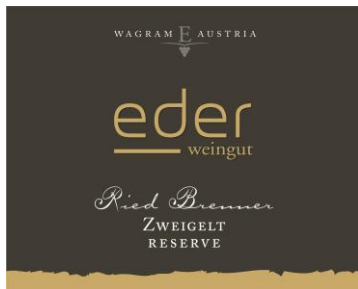


zweigelt brenner große reserve



REBSORTE: *Zweigelt*

HERKUNFT: *Österreich – Niederösterreich – Wagram – Feuersbrunn – Brenner*

HERKUNFTSBESCHREIBUNG:

Die Riede Brenner ist eine der vielseitigsten Lagen in Feuersbrunn. Etwas tiefer gelegen, am südwestlichen Rand der Lage Nussberg, profitiert die Lage von den vielen Sonnenstunden – speziell die Morgensonne wird hier ideal eingefangen. Dank des warmen, kalkhaltigen Lössuntergrundes ist dies ein idealer Standort für unsere Sortenvielfalt.

BODENART: *Löss*

SEEHÖHE: *250 - 300 hm*

JAHRGANG: *2018*

ANALYTISCHE WERTE: *Alk. 14,0 % vol. – RZ: 1,2 g – SRE: 4,3 ‰*

VINIFIZIERUNG: *100% Handlese*

AUSBAU: *Holzgärständer, kleine Holzfässer*

TRINKTEMPERATUR: *15 – 18 °C*

REIFEPOTENTIAL: *8 – 10 Jahre*

KOSTNOTIZ: *Falstaff Rotweinguide 2022*

Kräftiges Rubingranat, violette Reflexe, breitere Randaufhellung. Reife Zwetschken, Nougat, tabakige Würze, schwarze Waldbeeren, ein Hauch von Feigen. Saftig, elegant, dezente Süße, reife Tannine, kraftvoll und bereits entwickelt, reife Kirschfrucht im Nachhall.

SPEISENEMPFEHLUNG: *kräftiges Rindfleisch angebraten, Wild, gebratenes Wildgeflügel und Steaks aller Art, aromatischer Käse, wie z.B. Bergkäse*