

Gmeinböck



ZWEIGELT 2022

WEINJAHR 2022

Ein Jahr, das durch Wetterschwankungen extrem viel Arbeit und Geduld im Weingarten erforderte. Durch den zuerst kühlen und später warmen Oktober erwarten uns leichtere Weine mit niedrigerer Säure als im Vorjahr. Sprichwörtlich „in letzter Sekunde“ hat die Oktober-Sonne den Jahrgang 2022 perfekt ins Ziel gebracht.

REBSORTE

Ein echter Österreicher! Der Blaue Zweigelt entstand in der ersten Hälfte des zwanzigsten Jahrhunderts als Neuzüchtung aus St. Laurent und Blaufränkisch. Sein Schöpfer war Friedrich Zweigelt, späterer Direktor der Bundeslehranstalt für Wein- und Obstbau in Klosterneuburg. Seine geringen Bodenansprüche und hohe Widerstandskraft gegen Frost machen den Zweigelt zu einem leicht handhabbaren Bewohner der Weingärten.

STIL & CHARAKTER

Ein tiefes Rot, saftige Kirscharomen und eine feine Zimtnote – unser Zweigelt spielt alle Vorzüge der Rebsorte aus, klassisch und ohne Schnick-Schnack. Eine feine Säure verleiht dem Wein trotz seines kräftigen Körpers einen guten Trinkfluss.

FACTS

LAGE/HERKUNFT:	Poysdorf / Weinviertel / Österreich
JAHRGANG:	2022
AUSBAU:	Stahltank
TRINKTEMPERATUR:	12-14°C im Glas
EAN-CODE:	9120039550985
GÜTEKLASSE:	Qualitätswein
ENTHÄLT:	Sulfite
INHALT/MENGE:	0,75 l
ALKOHOL:	12,0%
SÄURE:	5,2 g/l
RESTZUCKER:	6,5 g/l



VEGAN

