

Gmeinböck



Zutaten und Nährwerte:



ZWEIGELT 2024

WEINJAHR 2024

Das Weinjahr 2024 ist von ausreichend Niederschlägen im Winter, einer frühen Blüte im Mai und einer außergewöhnlich frühen Weinernte Ende August geprägt. Besonders die warmen Temperaturen ab Jänner sorgten für die gut fortgeschrittene Reife. Trotz des enormen Niederschlags während der Lesezeit, sind wir mit der Qualität sehr zufrieden.

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:	2024
AUSBAU:	Stahltank
TRINKTEMPERATUR:	12-14°C im Glas
EAN-CODE:	9120039550978
GÜTEKLASSE:	Qualitätswein
ENTHÄLT:	Sulfite
INHALT/MENGE:	0,75 l
ALKOHOL:	13,0%
SÄURE:	5,6 g/l
RESTZUCKER:	5,2 g/l

