

# Gmeinböck



Zutaten und Nährwerte:



## ZWEIGELT 2025

### WEINJAHR 2025

Der Jahrgang 2025 zeigt sich leichter im Alkohol und geprägt von frischer, lebhafter Säure. Die Weine wirken präzise und tragen einen kühleren Charakter in sich – bedingt durch den eher verregneten und kühlen Sommer in Poysdorf. Trotz der feinen Säurestruktur behalten sie einen angenehmen Trinkfluss und wirken herrlich animieren.

### 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:	2025
AUSBAU:	Stahltank
TRINKTEMPERATUR:	12-14°C im Glas
EAN-CODE:	9120039550978
GÜTEKLASSE:	Qualitätswein
ENTHÄLT:	Sulfite
INHALT/MENGE:	0,75 l
ALKOHOL:	12,0%
SÄURE:	7,9 g/l
RESTZUCKER:	10,3 g/l

