



Ried Tanzer Zweigelt Reserve 2018

Nur die allerbesten Trauben der Ried Tanzer werden für diesen Zweigelt Reserve ausgewählt. Der Wein präsentiert seinen subtilen Charme mit sortentypischen Beeren- und Kirschfruchtanklängen. Der feinnervige Wein mit warmer, nobler Kraft und dichtem Kern hat großes Potenzial für eine mehrjährige Lagerung.

Ried Tanzer

Die Premium-Rotweinlage ist durch tiefgründigen Lehm-Lössboden gekennzeichnet, der auf einer mächtigen Schicht des Gföhler Gneis gebettet ist. Der Weingarten befindet sich auf einer leichten Erhebung und ist sehr luftig, dadurch können hier die Trauben im Herbst besonders lange gesund hängen bleiben. Damit ergibt sich ein kräftiger, mineralischer und terroir-geprägter Wein mit markantem Sorten- und Jahrgangsscharakter.

Das Werden des Weines

Die vollreifen, gesunden Trauben wurden selektiv geerntet, gerebelt, kalt mazeriert und anschließend rund vierzehn Tage langsam vergoren. Dabei wurde der Most zweimal täglich über die Maische gegossen, um ein Optimum an Frucht, Farbe und feinem Gerbstoff zu erhalten. Nach der alkoholischen Gärung und dem biologischen Säureabbau reifte diese Cuvée für 15 Monate in gebrauchten und neuen 300-Liter Barrique-Fässern im idealen Umfeld des 700 Jahre alten Naturkellers bei konstanter Temperatur von rund 11 °C. Vor der Füllung erfolgte die Assemblage im großen, neutralen Eichenholzfass.

Trinkempfehlung

Harmoniert perfekt zu Wildgerichten mit kräftigen Saucen.

J FACTS

Rebsorte: Zweigelt

Lage: Ried Tanzer

Handgelesene Trauben aus biologischer Landwirtschaft

Böden: tiefgründiger Lehm-Lössboden auf Gföhler Gneis

Alk: 13,5 % Vol.

Sre: 5,3 ‰

RZ: 1,0 g/l

Reifepotenzial: 2031+

