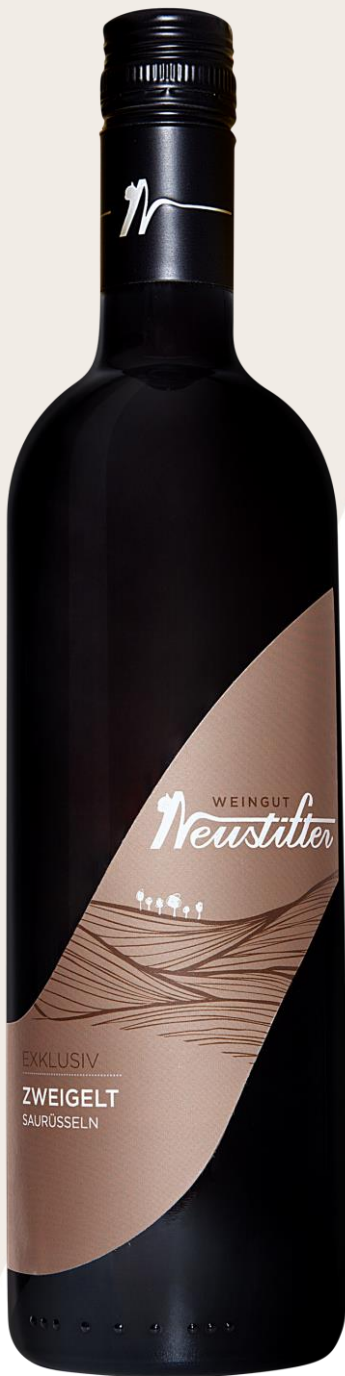


EXKLUSIV
ZWIGELT
SAURÜSSELN 2015

Der gereifte Zweigelt!



LAGE

Die Böden dieser Anlage wurden vor mehreren hundert Jahren als Schweineweide genutzt. Daraus entstand der Riedename „Saurüssel“. Die südöstlich ausgerichtete Kessellage hat einen höheren Sandanteil und somit einen leichten Lehm-Lössboden. Die Marke „Saurüssel“ wurde von den Poysdorfer Winzern wiederentdeckt! Eine der besten Veltlinerlagen ist somit wieder in aller Munde! Auch mineralische und würzige Zweigelt entstammen diesen Weingärten.

JAHRGANGSBESCHREIBUNG

Auf den milden Winter und eine gute Blütephase im Frühjahr folgte ein Sommer mit großer Hitze und Trockenheit. Ende August kam doch noch ausreichend Regen und läutete eine entspannte Lese ein. Die vielen Sonnenstunden verhalfen den Reben zu sehr guter Reife, kühlere Nächte im Herbst führten zu optimaler Aromaentwicklung. Die hohe Traubenqualität brachte fruchtig-ausgewogene Weißweine sowie herrlich-kraftige Rotweine.

AUSBAU

Die reifen Trauben werden gerebelt, 30-35 Tage auf der Maische vergoren und anschließend schonend gepresst. Nach dem BSA lagert der Wein bis zur Abfüllung in neuen großen 2.000 Liter Fässern.

KOSTNOTIZ

Strahlendes Rubinrot, in der Nase intensiv nach reifen Beeren, dunklen Früchten, und Röstaromen, fruchtig, rund und gehaltvoll am Gaumen, harmonisch und weich mit langem Abgang.

AUSZEICHNUNGEN

Gold NÖ Weinprämierung 2018, Gold Poysdorfer Weinparade 2018
91 Punkte A la Carte Grand Cru Verkostung 2018
Goldmedaille Weinmesse Valtice 2018
Prague Regional Champion Prague Wine Trophy 2018
90 Punkte Falstaff Rotweinguide 2019

Rebsorte(n)	Zweigelt
Alkohol	13,5 %
Säure	4,8 g/l
Restzucker	2,4 g/l – trocken
Trinkreife	2018-2025
Speisenempfehlung	zu kräftigen Fleisch- und Wildgerichten