



kummer WEINE

Zweigelt

Herkomst

Neusiedlersee DAC, Oostenrijk

Druivenras

Zweigelt

Vinificatie

Neusiedlersee, een ondiep meer van 32 kilometer lang heeft een grote invloed op de kwaliteit van de wijn vanwege de weerkaatsing van de zon in het water en de verkoelende werking die ervan uitgaat.

De druiven worden handmatig geoogst en vervolgens gekneusd waarna de most 9 weken gist. Dit zal resulteren in een hoge concentratie sap en kleurintensiteit

Rijping

Na vergisting rijpt de totaal wijn 9 maanden in RVS tanks en gebruikte houten vaten.

Alcoholpercentage

14%

Proefnotitie

De kleur is intens en heeft tonen van paars en donkerrood. Een fruitbom van aroma's komt je tegemoet zoals pruim, besjes, framboos en braam. Een smaak met lichte specerijen die ook prikkelt van de zachte tannines en eindigt met een aanhoudende afdronk.

Wijn-spijs

Deze Zweigelt laat zich heel goed combineren bij gebraden vlees, bij voorkeur met een lokale braadworst. In de zomer perfect (wat gekoeld) te drinken bij de barbecue. Al dan niet met allerlei gegrilde worsten en ander vlees.

Serveertemperatuur

14-16 graden Celsius

