

Schilfwein »Zweigelt«

Angerhof-Tschida

Schilfwein. Hier mal aus Zweigelt, also aus roten Trauben. Schilfwein. Ein natürliches Verfahren, das die Inhaltsstoffe der Trauben, allen voran Zucker und aromatische Bestandteile, durch Eintrocknen der Trauben konzentriert. Dazu werden in langen, mit Plastikbahnen abgedeckten »Tunneln« Trauben auf Schilfmatten ausgelegt und langsam im warmen Wind des Neusiedler Sees getrocknet. Nach ein paar Wochen werden die so dehydrierten »rosinierten« Trauben abgepreßt und vergoren. Gut zehn Kilogramm derart getrockneter Trauben braucht man für einen Liter Wein! Der hat vor allem eines: Frucht. Um sie nicht zu zerstören, müssen die Trauben sehr sorgfältig und schonend abgepreßt und gekeltert werden.

Hans Tschidas Schilfwein vom Zweigelt ist der pure Suchtstoff. Rotwein als schmelzig weiches, säurearmes Süßweinerlebnis sinnlicher Fruchtpotenz. Rote und blaue Beeren im aromatischen Übermaß, reife Himbeeren, aber auch Berberitzen (kennen Sie die noch, die schönen kleinen quietschrotlila Früchte mit dem kleinen gelben Rucksack?) und Blutorangen mit einem Hauch pikant ätherischer Pfefferwürze, darüber dunkles Nougat und feine Schokoladenaromen. Dazu dezente Gerbstoffe in feiner Säure und ausbalanciert kräftige Süße, satte 311 g/l Restzucker legt dieser Wunderstoff auf die Zunge. Rotwein mal ganz anders.

Was man damit macht? Der ideale Begleiter zu hochwertiger Edelbitterschokolade, als raffinierter Abschluß zu fruchtig gehaltenen Schokoladenkreationen und famos geleitet der seidig schmelzige Stoff solo durch den Abend.

Alkohol: 7.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2030
Restzucker: 311 g/l
Bewirtschaftung: Konventionell
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Sand/Lehm/Geröll
Besonderes: aus getrockneten rotenTrauben
Vergärung: Reinzuchthefe
Verschlussart: Naturkork
ManVuin®: 1
Schwefel: 1

0,38l
OEW21710

K&U
www.weinhalle.de