Zweigelt »Kieselstein«

Claus Preisinger

Zweigelt. Österreichs meistangebaute rote Rebsorte. Eine moderne Kreuzung aus Blaufränkisch und St. Laurent. Zum wahrlich fairen Preis bekommt man hier, wovon viele Weine nur träumen können: Herzhaft süffiges Trinkvergnügen; anspruchsvolles Mundgefühl; Weinfreude und Trinkgenuß aus biodynamischem Anbau und langsam schonender Verarbeitung.

Claus Preisingers Zweigelt ist Rotwein für jeden Tag. Bescheidener Auftritt, Wahrheit im Inneren. Die authentische Interpretation einer Rebsorte, die Claus Preisinger wie folgt beschreibt: »Für mich ist Zweigelt der perfekte burgenländische Einstiegswein: Tiefgang, Spaß und Trinkfreude ohne Anstrengung, jederzeit gut und gern«. Tiefdunkel in der Farbe, kühle, pfeffrige Würze, der typische Kirschgeschmack der Rebsorte. Herzhaft saftig, frische Säure. Schlank und rassig in feinmaschig herben Gerbstoffen. Mundfüllender Genuß. Nichts für den Kopf, mehr was für den Durst. Kühle Fülle und sanfte Kraft in saftig animierendem Biß.

Alkohol: 12.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
Restzucker: 1.2 g/l
Bewirtschaftung: Biodynamisch
Ausbau: Holzfass > 300 l
Boden: Sandstein | Keuper
Besonderes: Minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 5
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Leichte Filtration
pH-Wert: 3,6

0,75l
OSW23501

K&U
www.weinhalle.de