

# Thermenregion Zweigelt 2020 BIO

Die Rebsorte Zweigelt ist eine Kreuzung zwischen den österreichischen Sorten St. Laurent und Blaufränkisch, die 1922 von Prof. Fritz Zweigelt an der Österreichischen Weinbauschule – die weltweit Älteste ihrer Art – entwickelt wurde. Ursprünglich wurde sie „Rotburger“ genannt, sie ist für viele verschiedene Bodentypen geeignet und kann Wein von diversen Stilen ergeben, ob langer oder kurzer Ausbau, mit oder ohne Holzeinsatz. Unser Thermenregion Zweigelt verführt mit Aromen nach dunklen Beeren und Kirschen, sanften Tanninen ohne spürbaren Holzeinsatz, was ihn sehr vielseitig einsetzbar macht.



**Rebalter** 5 - 50 Jahre

**Boden** Boden aus Kalkstein und Gletscherablagerungen mit Braunerdeauflage

**Erziehung** Doppelter Guyot

**Ertrag** 50 hl/ha

**Lese** Ende September und Anfang Oktober

**Im Keller** Selektive Handlese, Gärung und Ausbau in Stockinger Holzgärständern, vollständiger biologischer Säureabbau

**Trinkreife** von 2022 bis 2029

**Speiseempfehlung** Passt sehr gut zur klassisch österreichischen Heurigenküche, wie Aufstrichbrote, kalter Aufschnitt und Käse.

**Service** Universal oder Rotweinglas empfohlen  
Leicht gekühlt servieren bei etwa 14-15 °C  
Lagerung an einem dunklen Ort bei 12 °C

**Aus der Presse** „[...] Reife Zwetschken, ein Hauch von Nougat, rauchige Würze.[...]“ 90 Punkte, Peter Moser für das falstaff Magazin



## INFO-Box

<b>Alkohol</b>	<b>13,0% vol.</b>
<b>Säure</b>	<b>5,2 g/l</b>
<b>Restzucker</b>	<b>1,2 g/l</b>

