

Zweigelt selection 2022

selection · Qualitätswein

TROCKEN · ROT

Ried Hutweide | Teesdorf

„Rotbeerige Frucht, langer Abgang.“

TECHNISCHE WERTE

Alkohol	13,2 % vol
Restzucker	3,4 g/l (trocken)
Säure	5,7 g/l
KMW	20,5 °KMW
Lese	07.10.2022
Brennwert	317 kJ / 76 kcal / 100 ml
Prüfnummer	N 20847/23

VERFÜGBAR IN

0,75 Liter	EAN 9120082711968
0,375 Liter	EAN 9120082711975



AUSZEICHNUNGEN

- Salonwein 2024
- Gold NÖ
- Gold Prämierungsweinkost Thermenregion 2024
- Top 100 Thermenregion 2023
- 92 Pkt. Organic Wine Award International
- Sieger Intervino Wine Award 2024 (Zweigelt)

WEINBEREITUNG · LINIE SELECTION

95 Prozent unserer Trauben kommen von Hand. Der Rebler zupft die Beeren ab, statt sie zu dreschen, eine Schlauchpumpe bringt die Maische ohne Quetschen in die Presse.

Statt den Most zu schwefeln, arbeiten wir mit Mosthefen. Die gesamte Maische läuft durch einen Rohrwärmetauscher auf unter 15 °C — kühl genug, um sie vier bis zwölf Stunden stehen zu lassen. Nach der Presse rühren wir den Most sechs Stunden lang immer wieder auf.

Geschönt wird mit reinem Kartoffelprotein: Unser Keller arbeitet zu hundert Prozent vegan. Wir flotieren nicht, sondern lassen alles im Kühlraum absetzen.

Vergoren wird mit einer einzigen neutralen Sektheife, die wir zu Erntebeginn ansetzen und dann von Tank zu Tank weitergeben. Sie ist neutral, damit man den Weingarten schmeckt und nicht sie.

Nach der Gärung bleibt der Wein zehn bis zwanzig Tage auf der Maische. Dann wird gepresst, zwei Tage sedimentiert — und direkt ins Fass.

Bei der Selection kommen ausschließlich gebrauchte Fässer zum Einsatz — zwölf Monate lang. Es geht nicht um Holzgeschmack, sondern darum, dass der Wein atmen kann.

Den biologischen Säureabbau machen wir nicht während der Gärung, sondern danach im Fass, über den ersten Winter. Der Wein liegt dabei auf der Feinhefe. Oft ist der Säureabbau erst im Februar fertig, manchmal erst im Mai — und erst dann schwefeln wir zum ersten Mal. Das erspart eine erhebliche Menge Schwefel.

