

NEUSIEDLERSEE DAC

Zweigelt

2013

Zweigelt ist eine autochthone österreichische Rotweinsorte und heute die bedeutendste von allen. Vor Jahrzehnten war unsere Familie unter den ersten, die diese damals noch ganz junge Rebe in der heutigen Zweigeltmetropole Gols anpflanzten. Wir können daher nicht nur auf viele erfolgreiche Jahrgänge, sondern auch auf reiche Erfahrungen mit diesen Trauben, die uns mittlerweile sehr am Herzen liegen, zurückblicken.

NEUSIEDLERSEE DAC steht für einen Zweigelt wie er hier zuhause ist. Boden, Klima und Erfahrung im Ausbau verbinden sich geradezu beispielhaft zu einem typischen Vertreter seiner Art: Sortentypisch, fruchtig und voller Trinkvergnügen.

Kostnotizen: Unser NEUSIEDLERSEE DAC glänzt rotviolett im Glas. Das Bouquet zeigt verspielte Kirscharomatik und am Gaumen ist er fruchtbetont, mild und sehr harmonisch. Einfach ein typischer Vertreter eines fruchtigen Zweigelt aus dem Weinbaugebiet Neusiedlersee.

Speiseempfehlung: Zweigelt trinkt man zu vielen Fleisch- oder Nudelgerichten, in geruhsamen Momenten und immer wenn man Lust darauf verspürt.

Lagerpotential: Erreicht die ideale Trinkreife etwa ein bis zwei Jahre nach der Ernte. Lagerfähigkeit gut vier Jahre oder mehr.

Trinktemperatur: 18 °C

Alkoholgehalt: 12,5 %vol

Zuckergehalt: 3,2 g/L

Säuregehalt: 5,4 g/L



Markant und majestätisch wie der Storch.

Der Storch ist ohne Zweifel das inoffizielle Wappentier des Burgenlands. Störche sind eine eindrucksvolle Gestalt, sowohl in der Luft, als auch am Boden. Recht häufig sieht man sie bei der Weinartenarbeit in der Nähe herum stolzieren um Würmer und Mäuse zu verspeisen. Weil niemandem einfallen würde einem Storch etwas anzutun, zeigen sie mittlerweile recht wenig Scheu und es kann schon passieren, dass ein Exemplar für einige Zeit in unmittelbarer Nähe von Menschen oder Arbeitsmaschinen verweilt..



AT-BIO-402

Österreich-Landwirtschaft

