

2013 Zweigelt Reserve

Georg Schmelzer



Typ	Rotweine
Herkunft	Österreich, Burgenland
Produzent	Weingut Georg Schmelzer
Alkoholgehalt	14.6 %
Traubensorten	Zweigelt
Grösse	75 cl
Artikelnummer	150023713

Weingut

Natürlichkeit und Nachhaltigkeit der Schmelzer-Weine sind nicht bloss eine Mode-Erscheinung, sondern entspringen aus langer und tiefster Überzeugung der Idee der Urpflanze von Johann Wolfgang Goethe. Diese steht als Sinnbild dafür, dass jeder noch so kleine Teil zur Summe des Ganzen beiträgt. Jede Flasche trägt deshalb auch diese Urpflanze auf der Etikette und ist in diesem Sinne ein Unikat. Die Schmelzer-Weine entstehen mit viel Intuition, Leidenschaft und nach den Vorgaben der sanften Biodynamie (demeter-zertifiziert). Sie widerspiegeln den Zauber des Terroirs der Region rund um den Neusiedlersee. Tauchen Sie ein!

Weinbeschrieb

Dieser Wein wird aus den besten Zweigelt-Trauben des Weingutes vinifiziert, ist unfiltriert und ungeschwefelt. Er wird von Hand gelesen, auf der Maische mit eigenen Wildhefen vergoren, dann ohne Pressung, sondern lediglich durch die Schwerkraft ins kleine Eichenfass gebracht und reift dort für mind. 36 Monate. Resultat ist ein dunkler, kräftiger Zweigelt mit fruchtigen Aromen von dunklen Beeren und Zwetschgen sowie Kakao und feinem Vanille-Duft. Am Gaumen schön eingebundene Tannine und Holznoten, feine Säure, samtige Textur und gehaltvoller, kräftiger Abgang mit schokoladiger Note.

Besonders gut

zu Fleisch- und Herbstgerichten an kräftigen Saucen, aber auch zu einem Lava-Küchlein aus Bitterschokolade