

IDLER

WEINGUT



2022 ZWEIGELT „Reserve“ TROCKEN

CHARAKTER VERHEISSUNGSVOLL | KOMPLEX | KRAFTVOLL

Dunkel und verheißungsvoll liegt der Zweigelt im Glas. Schon beim ersten Riechen lässt sich seine Kraft erahnen: geröstet, dezent holzig, rauchig. Mit einer feinen Pfeffernote kitzelt er die Nase, und ist sogleich versöhnend mit marzipaniger Kirsche und frischem Holz. Diese vielschichtige Wohltat für die Nase ist eine echte Entdeckung für die Sinne. Der Zweigelt überzeugt mit komplexer Würze und Spannung in der Nase, was Vorfreude auf das Geschmackserlebnis weckt.

Am Gaumen entfaltet er zuerst eine feine Süße, gefolgt von kraftvollen Holz- und Gewürznoten. Zimt und Pfeffer mischen sich mit der Eleganz feiner Sauerkirsche und einer leichten Marzipanote in Vollendung auf der Zunge. Der Geschmack wird abgerundet durch dezente Weißdorn- und leicht rauchigen Noten. Dieser Wein ist ein hervorragender Begleiter zu Wildgerichten wie Reh, Wildschwein und Wildgeflügel. Auch geröstetes Gemüse, Rote Bete, Aubergine, mediterrane Gewürze und feine dunkle Schokolade harmonieren wunderbar mit diesem vielseitigen Zweigelt.

ENTSTEHUNG

Von Hand verlesen wurden die Trauben drei Wochen auf der Maische vergoren und anschließend in 300 und 500 Liter Fässern aus Schwäbischer Eiche ausgebaut.

WURZELN

Die Reben stehen in einer steilen Süd-West-Lage auf kargem Stubensandstein. Kleine und konzentrierte Trauben werden bei optimaler Reife geerntet.

ZAHLEN DATEN FAKTEN

Qualitätsstufe: Deutscher Qualitätswein
Kategorie: Lagen- & Reservewein
Einheit: 0,75 l
Alkohol: 13,0 % vol.
Restzucker: 2,9 g/l
Säure: 7,1 g/l
Trinktemperatur: 16-18°C
Optimale Trinkreife: 2024-2030
Abgefüllt: Frühsommer 2024



Wein aus Umstellung auf
ökologischen Landbau
DE-ÖKO-006