

Zweigelt "Markgraf"



Name:	Zweigelt "Markgraf"
Artikel Nr.:	12202
Hersteller:	Stift Klosterneuburg
Herkunft:	Österreich
Region:	Niederösterreich
Rebsorte:	100% Zweigelt
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	1 Liter
Jahrgang:	2017
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	13,0%
Beschreibung:	Kräftiges Rubingranat in der Farbe. Im Gaumen feine Aromen nach Kirschen und Weichseln mit dezenter Tanninstruktur. Harmonischer, weicher Abgang.
Herstellung:	Zweigelt ist trotz seiner relativen Jugend ein urösterreichischer Klassiker aus einer Kreuzung der Sorten Blaufränkisch und St. Laurent. Er bevorzugt tiefgründige, nährstoffreiche Böden mit etwas Kalk. Nach der Ernte werden die Reben bei kontrollierter Temperatur von 24-26°C vergoren und danach noch einige Zeit im Edelstahltank ausgebaut.
Hersteller-information:	Mit der Errichtung des Stifts veranlasste Markgraf Leopold III im Jahr 1114 auch die Gründung eines Weinguts. Schon bei der Einweihung der Basilika 1136 wurde ausschließlich Wein aus dem stiftseigenem Anbau getrunken. Mit seiner über 900-jährigen Tradition ist das Weingut des Stifts Klosterneuburg in Wien das älteste in Österreich. Darüber hinaus ist es mit seinen mehr als 100 Hektar, die im Ertrag stehen, auch eines der größten und gewiss das älteste. Die Fläche verteilt sich auf drei Weinbaugebiete: auf die Großlage Klosterneuburg mit den Rieden rund um Klosterneuburg, auf Wien mit den Weingärten am Kahlenberg und auf die Thermenregion, wo in Gumpoldskirchen und Tattendorf umfangreiche Rebanlagen bestehen. Ökologische Bodenpflege, nützlichsschonende Bewirtschaftung und organische Düngung sind im Sinne einer die Natur schonenden Vorgehensweise die unverrückbaren Prinzipien bei der Pflege sämtlicher Weingärten des Stifts.
Servierempfehlung:	Ein hervorragender Begleiter von gebratenem oder gegrilltem dunklem Fleisch und Wildgerichten. Trinktemperatur ca. 15-16°C.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,0% Restzucker: 3,4 g/l Säuregehalt: 5,0 g/l
Lagerfähigkeit:	3-4 Jahre