



GOLS AM NEUSIEDLERSEE
BURGENLAND
AUSTRIA



ZWEIGELT RIED LUCKENWALD - NEUSIEDLERSEE DAC RESERVE 2022

Zweigelt vom Luckenwald: Seelenvoller Genuss.



HERKUNFT: Österreich, Burgenland, Neusiedlersee DAC, Luckenwald

KATEGORIE: Trocken, Rot, Stillwein

REBSORTEN: 100% Zweigelt

WEINBESCHREIBUNG

Tiefdunkles Rubinrot mit violetten Reflexen. Vielschichtige Nase von Schwarzkirsche, Waldbeeren und Bitterschokolade. Am Gaumen balanciert, griffig mit samtigem Tannin. Langer Abgang. Potential für viele Jahre.

LAGE

Der Luckenwald ist eine äußerst fesselnde Lage, welche sich in unmittelbarer Nähe der Ried Gabarinza befindet. Mit einer Fläche von lediglich 5 Hektar handelt es sich hierbei um eine gegenwärtig monopolartige Lage, in der ausschließlich unser Weingut einen lagenreinen Wein aus dem Luckenwald produziert.

TERROIR/HERKUNFT

Fruchtbare Schwarzerde mit hohem Kalkgehalt, gelegen auf der Ostseite des Neusiedlersees in Gols. Unser ganz besonderer Weingarten, "Luckenwald", bringt einzigartige Weine hervor, die sehr gutes Reifungspotenzial haben.

ANBAU

Das ganze Jahr über werden nützliche Pflanzen in jeder zweiten Rebzeile gepflanzt, und zusätzlich wird die gesamte Fläche für 6 Monate im Jahr begrünt. Ein sorgfältiger Rebschnitt und frühe Laubarbeiten gewährleisten, dass die Reben vital bleiben. Eine moderate Entblätterung spielt eine entscheidende Rolle, um die Trauben bis zum Herbst gesund zu erhalten.

VINIFIZIERUNG

Gärung, vierwöchige Maischestandzeit und biologischer Säureabbau im Edelstahl. Ausbau für 12 Monate im Barrique.

SPEISEEMPFEHLUNG

Perfekte Begleitung für Roastbeef, Rehrücken nach Winzerart, Hirschragout mit Nussspätzle, geschmorte Scheiben vom Knollensellerie und mit Rotkraut und Feta gefüllte Dinkelpalatschinken.



ALKOHOL: 13,5%
SÄURE: 4,9 g/l
RESTZUCKER: 1,6 g/l
TRINKTEMPERATUR: 14–16° C

FLASCHENGRÖSSEN: 0,750l
QUALITÄTSSTUFE: DAC Reserve
VEGETARISCH: Yes
VEGAN: Yes