



ZWEIGELT Reserve 2015

STILISTIK Tiefes Rubinrot mit opakem Farbkern, enorme Fruchtfülle mit viel reifen Waldbeeren und schwarzen Weichseln, am Gaumen gerösteter Wacholder und mürbes Tannin.

Hirschragout mit Fisolen im Speckmantel und Rotkraut oder aber ein würziges Steak mit Bratkartoffeln sind zu diesem Zweigelt mehr als empfehlenswert!

AUSBAU Bis Ende Oktober reift dieser Zweigelt am Stock, damit sich sein Körper so richtig entwickelt. Dann wird händisch in kleinen Bottichen gelesen. Das bringt beste Reife und Qualität. Er vergärt 14 Tage bei 30°C. 12 Monate Reife im kleinen Holz bringen ihn an die Spitze.

ERZIEHUNG Das mittelhohe Erziehungssystem und die hohe Laubwand gewährleisten optimale Photosynthese und beste Luftzir-

kulation für gesunde Trauben. Mit dem Streckerschnitt wird darauf geachtet, dass nur ein Auge im Frühjahr austreibt, um die Kraft der Rebe für wenige Trauben zu erhalten. Durch Ausdünnen wird ein Maximum an Qualität erreicht.

TERROIR In der heißen Ried Schilling reift Zweigelt mit Raffinesse heran. Der sanfte Südhang mit seinen Zungen aus Braunerde, Lehm und Löss bietet ideale Bedingungen für feine Frucht, anregende Würze und ein elegantes Säurespiel. Was hier wächst, hat Körper, aber mit Animo. Denn der angrenzende Plot Wald sorgt für kühle Nächte, die den Trauben Leichtigkeit verleihen.

WETTER 2012 war gezeichnet von extremer Trockenheit. Von Herbst 2011 bis zur Lese gab es nur 240 mm Niederschlag. Im Mai setzte Spätfrost von -4° C den Weingärten zu. Der Sommer war heiß und trocken, der Herbst warm. Insgesamt eine kleine Ernte, aber auf sehr gesundem Niveau!

HERKUNFT product of: Österreich Austria

WEINBAUGEBIET region: Niederösterreich Lower Austria

QUALITÄTSSTUFE quality: Qualitätswein

TRINKREIFE drinking age: 2-10 Jahre years

TRINKTEMPERATUR to serve at: 14-16°C

ALKOHOL alcohol: 14 vol %

RESTZUCKER residual sugar: 1,2 g/l trocken dry

SÄURE acidity: 5,0 g/l

MOSTWAAGE must weight: 20,5° KMW

AUSZEICHNUNGEN awards:

2016 Vinaria Weinguide
2 Kronen . 2 crowns
for the winery

2016 PRAGUE Gold

2016 BACCHUS Pokal . Trophy at largest regional wine competition.

2014 SALON highest award in Austria

2014 MUNDUS VINI Gold

2011 SALONSIEGER
Sieger unter den besten Weinen Österreichs

SALON WINNER
amongst the best wines of Austria

ZWEIGELT Reserve 2015

STYLE Deep ruby red with an opaque core, enormous fruit with plenty of ripe wild berries and black cherries, on the palate roasted juniper and friable tannins.

Venison stew with green beans in bacon and cabbage or a spicy steak with fried potatoes are more than recommended for this Zweigelt!

VINIFICATION The Zweigelt ripens until the end of October to fully develop its body, before we harvest manually in small boxes to find the best combination of ripeness and quality. Afterwards macerated and fermented for 14 days at 30° C in barriques to fully develop its extract density before it matures in small wood for 12 months.

TRAINING SYSTEM The medium high trellis training system and

the high canopy provide the berries with optimal photosynthesis and the best air circulation for real good grapes. The cane pruning system leaves just one eye to shoot in spring. Additionally to the green harvest this brings a maximum of quality into our berries.

TERROIR In the hot vineyard Schilling the Zweigelt earns all its finesse. The soft hill facing south has tongues of brown earth, loam and loess. This offers ideal conditions for fine fruit, vibrant herbs and elegant acidity. Grapes growing here, have a lively body, because the adjacent forest Plot makes the nights cool, providing the berries with vibrant elegance.

WEATHER 2012 was the driest year since decades with just 240 mm precipitation, half of the rain in a normal year. In May temperature of -4° C was a great challenge for the vines and the hot and dry summer, followed by a warm and dry autumn, caused the smallest harvest since 25 years. Little harvest, top quality!

DIE WEIN WURM'S

Georg Weinwurm
2181 Dobermannsdorf 65
Austria
T 0043 (0) 2533/ 8581
M 0043 (0) 664/ 205 16 00
wein@weinwurms.at
www.weinwurms.at

